

Rezept

Minz-Schoko-Likör

Ein Rezept von Minz-Schoko-Likör, am 10.06.2026

Zutaten

1 Bund Pfefferminze	450 ml kalkarmes Wasser
75 g Zucker	1 TL Zitronensaft
150 g Zartbitter-Kuvertüre	150 g Sahne
1 TL Sahnesteif	150 ml reiner Alkohol (Weingeist 96 %)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 750 ml Likör (ca. 37 Gläschen à 2 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Minze waschen, trocknen, Blätter abzupfen, in eine Schüssel geben und etwas zerdrücken. Wasser mit Zucker und Zitronensaft aufkochen, ca. 10 Min. bei kleiner Hitze kochen lassen. Kochend heiß über die Minze gießen. Abgedeckt 10 Min. ziehen lassen.
2. Pfefferminzsud durch ein Sieb gießen, wieder erhitzen. Die Kuvertüre hacken und im Sud schmelzen lassen. Die Sahne einrühren, alles kurz erwärmen, dann abkühlen lassen, dabei öfter umrühren. Sahnesteif auf die Schokosahne streuen und mit dem Schneebesen kräftig unterquirlen. Den Alkohol untermischen und den Likör in eine Flasche füllen.