

Rezept

Schokoladenlikör aus mildem Rum

Ein Rezept von Schokoladenlikör aus mildem Rum, am 20.04.2024



© Wolfgang Schardt

Zutaten

100 g Vollmilch-Kuvertüre

50 g Kakaopulver

25 g Honig

75 g Zucker

500 g Sahne

300 ml milder heller Rum (ca. 40 %)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 l (25 Gläschen à 4 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Die Kuvertüre hacken. In einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Den Zucker mit dem Kakaopulver gut vermischen und nach und nach mit 100 ml kaltem Wasser zu einem flüssigen Brei verrühren. Die Sahne in einem Topf aufkochen, den angerührten Zucker-Kakao mit dem Schneebesen kräftig einrühren. Den Topf vom Herd nehmen.

2. Die geschmolzene Kuvertüre und den Honig einrühren, die Mischung abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.
-
3. Wenn die Schokosahne ganz abgekühlt ist, den Rum untermischen und alles mit einem Pürierstab glatt mixen. In eine Flasche füllen, diese gut verschließen und kühl und dunkel, aber nicht im Kühlschrank aufheben. Vor dem Servieren kräftig durchschütteln.