

Rezept

Schokoladenlikör

Ein Rezept von Schokoladenlikör, am 23.04.2024



Zutaten

150 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)	100 g Vollmilkschokolade
500 ml Milch (3,5 % Fett)	250 g Zucker
4 Eigelb (M)	125 ml Weingeist (90 %; aus der Apotheke)
125 ml Orangenlikör (z. B. Cointreau)	Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Flaschen à 500 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 1860 kcal

Zubereitung

1. Die Zartbitter- und Vollmilkschokolade grob hacken. Die Milch in einen Topf gießen. Mit 150 g Zucker unter Rühren einmal kurz aufkochen. Die Schokolade in die heiße Milch geben und unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen schmelzen lassen. Die Schokoladenmilch beiseitestellen.

2. Eigelbe und restlichen Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts weißschaumig schlagen. Erst den Weingeist, dann den Orangenlikör nach und nach unter Rühren zur Eiermasse geben.
-
3. Die warme Schokoladenmilch nach und nach unter Rühren zur Alkoholmischung geben und so lange rühren, bis ein glatter cremiger Likör entsteht. Den Likör nach Geschmack mit Zimtpulver abschmecken und durch ein Sieb gießen, dann mithilfe eines Trichters in eine sterilisierte Flasche füllen. Die Flasche sofort verschließen und bis zum Verschenken in den Kühlschrank stellen. Den Likör vor jedem Genuss kräftig schütteln.