



DIE EINHORNERIN KOCHT

Geschenke aus der Küche:

Lebkuchen-Likör

Zum Selbertrinken oder Verschenken: Dieser Lebkuchen-Likör schmeichelt dem Gaumen mit seinen weihnachtlichen Noten und einem Hauch von Orange. Das cremige Getränk schmeckt pur, oder als Nachspeise oder auch zu Plätzchen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Kochzeit ca. 30 Minuten

Zutaten für ca. 3 Flaschen à 500 ml

Lebkuchen-Likör

- * 1200 ml Sahne
- * 2 TL Lebkuchengewürz (Zimt, Koriander, Nelken, Sternanis, Ingwer, Muskatnuss, Piment)
- * 400 g Feine Bitter Kuvertüre (70 % Kakao-Anteil)
- * Cointreau oder Rum

Zubereitung

1. Sahne in einem Topf aufkochen lassen, dann das Lebkuchengewürz und die in Stücke gebrochene Kuvertüre hinzufügen.
2. Topf vom Herd nehmen, und so lange rühren, bis sich die Kuvertüre komplett aufgelöst hat. Abkühlen lassen.
3. Rum oder Cointreau hinzufügen. Einen Tag durchziehen lassen.
4. Kühl, aber nicht im Kühlschrank aufbewahren, und bald genießen.

Wohl bekomm's und schöne Weihnachten!