Baileys Irish Cream Likör

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Dana Steinmetz-Mock

Zubereitung:
200 g Sahne
1 TL Kaffeepulver, lösliches
1 TL Kakaopulver
130 g Whiskey, irischer
1 TL Vanilleextrakt oder Mark einer Vanilleschote
1 Dose Kondensmilch, gesüßte, etwa 400

Zubereitung:
1. Flexi einsetzen (alternativ Schneebesen). 1 TL Sahne mit dem Kaffee-und Kakaopulver zu einer Paste vermischen. Langsam die restliche Sahne einrühren bis es eine glatte Masse ist.
2. Dann Whiskey, Vanilleextrakt und die Kondensmilch unterrühren.
3. Alles in eine Flasche füllen und im Kühlschrank lagern. Etwa 2 Wochen haltbar.

Mir war es jetzt nicht cremig genug, daher habe ich den Baileys zusätzlich mit einem Ei ca 5-8 Min unter Rühren (ca. 80 Grad) erwärmt.

Viel Spaß