

# Kinder Schokolade Likör



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Annika Am

Ein Muss für jeden der Kinder Schokolade liebt ☐

## **Zutaten:**

430 g Kinderschokolade

900 ml Milch

600 ml Sahne

3 Eier

90g Zucker

400 ml Vodka

## **Zubereitung:**

Ein Teil der Milch mit den Kinderriegeln und den Eiern in den Kessel geben und Schokolade schmelzen (ca. 70 Grad/Rührintervall1).

Restliche Milch, Sahne und Zucker dazugeben. Temperatur ausschalten. In die abgekühlte Flüssigkeit den Vodka schütten. In Flaschen füllen – fertig.

Im Kühlschrank aufbewahren, hält ca. einen Monat.

*Tipp Claudia Kraft:*

*Die Liköre mit Schoko sollte man täglich in der ersten Woche*

*schütteln, so dass sie nicht fest werden. Ausserdem kühl stellen oder im Keller. Wird im Warmen dann wieder flüssiger.*