Toffifee-Likör – Variationen

Rezept von Unbekannt
Foto von Melanie Gläser

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Melanie Gläser

Zutaten:
15 Toffifee gefroren (1 Nacht im TK)
100 g Zucker
200 g Kondensmich 10%
1 Ei
200 g Sahne
200 g Wodka

Zubereitung:
Toffifee im Multizerkleinerer klein schreddern.

Umfüllen in die Kochschüssel und zusammen mit Zucker, Kondensmilch und Ei bei 90 Grad erhitzen. (Flexi)

Danach Wodka und Sahne zugeben und nochmals 4 Minuten bei 90 Grad (Flexi, Rührintervall 1) köcheln lassen.

Je nachdem nochmal im Blender kurz durchmixen.

Kondensmilch und Ei verrühren

Und ganz zum Schluss Blender ODER durch ein Sieb schütten

Ich z.B. lasse sogar den Zucker ganz weg. Trotzdem süß genug und super lecker

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Dana Steinmetz-Mock

Foto von Dana Steinmetz-Mock

Zutaten:
15 Toffifee
100 g Zucker
200 g Kondensmich 10%
1 Ei
200 g Sahne
140 g Wodka

Zubereitung:
Toffifee in den Mixtopf geben und fein zerkleinern (evtl. Toffifee vorher kühlen).

Zucker, Kondensmilch und Ei zugeben und 5 Min unter rühren auf 90° erhitzen (Ballonschneebesen).
Weitere 4Min auf 90 Grad rühren und Wodka und Sahne zugeben.
In heiß ausgespülte Flasche(n) abfüllen und kalt stellen.

Ich persönlich mag es nicht, wenn es so stark nach Wodka schmeckt. Ich habe nur 140 Gramm genommen und mir reicht das dicke bzw ist es fast noch zu stark. Vll nehme ich nächstes Mal was anderes als Wodka . Was könntet ihr euch dazu vorstellen?