

Spekulatiuslikör

Adventskalender: 3. Dezember

Spekulatiuslikör

100 g Zucker

10 g Spekulatiusgewürz **15 Sek./ Stufe 10** umfüllen

400 g Sahne halbsteif schlagen, **Stufe 3** und umfüllen

400 g Nuss-Nougat Creme, zimmerwarm

700 g Weinbrand

Gewürz-Puderzucker in den Topf geben **1 Min. / Stufe 5** gut vermischen

Halbsteife Sahne zugeben **30 Sek. / Stufe 3** unterrühren

In Flaschen umfüllen und kühl aufbewahren.

Prost sagt

Rina Wilken www.genusswelt-wilken.de

Antwort: Vom Kinderkarussell absteigen und weniger Glühwein trinken!!

