

Marzipan-Sahne-Likör

Für Genießer und Marzipan-Liebhaber ein besonders leckerer Likör aus guten, reinen Zutaten. Ohne Aromastoffe, mit richtigem Marzipan und Vanille einer ganzen Schote verfeinert dieser Likör nicht nur die Weihnachtszeit!

Marzipan-Sahne-Likör

120 g Zucker

1 Vanilleschote, in 3 cm langen Stücken in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 10** pulverisieren und umfüllen.

120 g Marzipanrohmasse

150 g Korn in den leeren Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 6** sämig rühren und umfüllen.

den selbstgem. Vanillezucker

500g Sahne

3 Eigelb in den Mixtopf geben und **5 Min./70°/Stufe 4** erhitzen.

Marzipan-Korn-Mischung

100 g Amaretto

350 g Korn nach und nach auf das laufende Messer zugeben, **Stufe 4**.

Likör durch ein feines Sieb in Flaschen abfüllen,

Vanilleschotenstücke und grobe Marzipanreste bleiben dann im

Sieb zurück.

Rina's Tipp:

Likör ca. 1 Woche kühl und dunkel lagern und vor dem servieren schütteln, dann schmeckt er erst so richtig!

Mit Sahnehäubchen und etwas Kakao bestäubt sehr lecker!

Auch erwärmt auf 37° sehr lecker!

Prost!

Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de