



Snickers Likör

★★★★

Likör

Vorbereitungszeit: 15 Min. **Kochzeit:** 5 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
Portionen: 1 Fl. à 750 ml **Quelle:** malteotten

ZUTATEN

4 Schokoriegel Snickers (200g)

300 ml Milch

300 ml Schlagsahne

100 ml Wodka

eine Prise Salz

BESCHREIBUNG

Ein Rezept für leckeren Snickers Likör zum selber machen. Aus nur wenigen Zutaten könnt ihr den leckeren Likör herstellen.

Die Konsistenz von dem Likör ist eher dünnflüssig, was mir persönlich sehr gut gefällt. Die, die es lieber dickflüssig haben wollen, können einfach ein oder zwei Eigelb hinzufügen und somit eine noch cremigere Konsistenz erreichen.

ZUBEREITUNG

1. Die Snickers in kleinere Stücke schneiden. Milch in einem Topf erwärmen, die Snickers mit einer Prise Salz hinzufügen und so lange erwärmen bis die Schokolade und der Karamell geschmolzen sind und nur noch die Nüsse übrig bleiben. Dabei öfter rühren. Den Topf von der Herdplatte nehmen und mit einem Stabmixer oder Standmixer pürieren. Im Anschluss alles durch ein feines Sieb geben, damit keine Stückchen drin bleiben.
2. Die Flüssigkeit wieder in einen Topf geben, Schlagsahne hinzufügen und auf kleiner Hitze 3 Minuten erwärmen. Zum Schluss den Wodka hinzufügen und noch 1 Minute lang auf dem Herd lassen.
3. Den fertigen Likör in Glasflaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren.