



## Vanille-Kipferl Likör

★★★★★

Likör

**Vorbereitungszeit:** 5 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 20 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 14 **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

**100 g** Mandeln Ohne Schale, gemahlen

**35 g** Haselnüsse gemahlen

**15 g** Walnüsse gemahlen

(Alternativ die Menge bei den Mandeln oder Haselnüssen erhöhen).

**120 g** Brauner Zucker

**2** Vanilleschoten

**400 g** Sahne, bei Bedarf Laktosefrei

**200 ml** Wodka

### BESCHREIBUNG

Der Likör ist eine echte Rarität und trotzdem mit wenigen Handgriffen in nur 15 Minuten fertig abgefüllt. Also auch noch ein Geschenk für Kurzenschlossene.

Ihr könnt die Zubereitung sowohl im Topf, als auch im Thermomix machen. Beide Anleitungen findet ihr unten. Der Likör ist gekühlt und in sterilisierten Flaschen etwa 4-6 Wochen haltbar. Wetten, dass er sowieso nicht so lange hält:-)?

### ZUBEREITUNG

#### ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX

1. Zunächst die Flasche sterilisieren: Die Flasche inkl. Deckel entweder kurz auskochen oder im Backofen ca. 10 Minuten bei 150 Grad erhitzen.
2. Im Thermomix die Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse abwägen und 3:30 Minuten bei 85 Grad und auf Stufe 1 leicht anrösten lassen.
3. Tipp: Im Thermomix könnt ihr auch ganze Nüsse verwenden und diese auf Stufe 7 in 8-10 Sekunden vorher fein mahlen.
4. Die Vanilleschoten aufschneiden und das Vanillemark heraus schaben. Vanillemark, Schote, Zucker sowie Sahne in den Thermomix geben und bei 90 Grad 3 Minuten auf Stufe 3 köcheln lassen.

5. Den Alkohol hinzu geben und nochmals eine Minute auf Stufe 1 rühren lassen.

## ZUBEREITUNG IM TOPF

Zunächst die Flasche(n) sterilisieren: Die Flasche inkl. Deckel entweder kurz auskochen oder im Backofen ca. 10 Minuten bei 150 Grad erhitzen.

Anschließend die gemahlene Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse abwägen und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze leicht anrösten. Wer keine gemahlene Walnüsse bekommt, kann stattdessen mehr Mandeln oder Haselnüsse verwenden.

Tipp: Wer einen guten Mixer besitzt, kann auch ganze Nüsse verwenden und diese nach dem anrösten fein mahlen.

Die Vanilleschoten aufschneiden und das Vanillemark mit einem stumpfen Messer heraus schaben. Das Vanillemark sowie die restliche Schote mit, Zucker, Sahne und den gemahlene und geröstete Nüsse in einen Topf geben, aufkochen lassen und für 3 Minuten köcheln lassen. Nun den Herd abschalten.

Den Wodka dazu geben und eine Minute mit einem Schneebesen verrühren. Die Vanilleschoten herausnehmen und den Likör in die sterilisierten Flaschen füllen. Im Kühlschrank aufbewahren.

## **NOTIZEN**

### TIPPS & TRICKS

1. Wer einen starken Mixer hat, kann die Nüsse und Mandeln auch selbst ganz fein mahlen.
2. Durch die gemahlene Mandeln und Nüsse ist der Likör etwas fester. Wer das nicht möchte, kann den Likör vor dem Abfüllen durch ein (sauberes:-!) Küchentuch filtern.
3. Die Flaschen müssen unbedingt vorher sterilisiert werden, damit der Likör 4-6 Wochen haltbar ist. Dazu die Flasche inkl. Deckel entweder kurz auskochen oder im Backofen ca. 10 Minuten bei 150 Grad erhitzen.

## **NÄHRWERT**

Pro Portion: 197 kcal