



## Werthers - Bonbon - Likör

★★★★

*Likör*

**Vorbereitungszeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 20 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

**Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 2 Flaschen Schnaps, Korn (Klarer)
- 2 Tüte/n Süßigkeiten, Werthers Original - Bonbon (keine Toffee)
- 3 Tüte/n Vanillezucker
- 150 g Zucker, brauner
- Kaffeesahne, 10 % oder 12 %

verzehren.

### ZUBEREITUNG

In ein genügend großes Gefäß 2 Tüten Werthers Original - Bonbon ohne Bonbonpapier hineingeben. Den braunen Zucker, Vanillezucker und die zwei Flaschen Korn dazu. Gefäß mit einem Deckel verschließen, mehrmals täglich umrühren. Nach 3 bis 4 Tagen hat sich alles aufgelöst. Dann Kaffeesahne je nach Geschmack (Süße) und gewünschter Konsistenz dazugeben. In Likörflaschen abfüllen und bald