*ENGELCHENLIKÖR -*

*Zutaten Likör  
200 g weiße Schokolade   
100 g Zucker   
650 g Sahne   
400 g Amaretto   
1 Stück Ei*

*Zubereitung Likör*

*1. Die weiße Schokolade in den Mixtopf geben (5Sek. - Stufe 8) zerkleinern.   
Mit den Spatel die Schokolade an den Seiten runter schieben und (3min - 50°C - Stufe 2) vollständig schmelzen lassen.*

*2. Ei und Zucker in den Mixtopf geben und (5Sek. - Stufe 4) vermischen.*

*3. Die Sahne zugeben und (5min - 80 °C Stufe 2) erhitzen.*

*Währenddessen nach und nach den Amaretto durch die Öffnung geben.*

*4. Den Likör in Flaschen abfüllen und kühl aufbewahren.*

*Kommentar & Tipps Wichtig ist, dass die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Sonst können sich später Klümpchen bilden.*

*Das Rezept kann auch gut mit Weihnachtlichen Gewürzen, je nach Geschmack, variiert werden.*

*Autor: Ju Lie Quelle: rezeptwelt.de*