Baileys Irish Cream Likör

Ob als Geschenk aus der Küche oder zum Selbergenießen. Dieser Likör ist schnell gemacht und schmeckt einfach immer lecker.

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 5 min

ZUTATEN

- 4 EL Espresso
- 75 g Puderzucker
- 2 P. Vanillezucker
- 10 g Kakaopulver, ungesüßt
- 500 ml Sahne
- 180 – 200 ml Whiskey

ZUBEREITUNG

1. Saubere, verschließbare Glasflaschen bereitstellen.
2. Den Espresso zubereiten.
3. Puderzucker, Vanillezucker und Kakopulver mit dem Espresso glattrühren und beiseitestellen.
4. In einem Topf die Sahne aufkochen. Den Topf anschließend vom Herd nehmen.
5. Die angerührte Espresso-Kakao-Mischung mit einem Schneebesen in die Sahne einrühren und alles abkühlen lassen.
6. Den Whiskey in die Abgekühlte Sahne-Espresso-Mischung geben und mit einem Stabmixer kurz untermixen.
7. Mit Hilfe eines Trichters die Flaschen befüllen und verschließen.
8. Die Flaschen sollten wenn möglich in einem Weinkühler oder einem ähnlich kühlen Ort aufbewahrt werden.