

Baileys Irish Cream Likör



Ob als Geschenk aus der Küche oder zum Selbergeenießen. 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.