

Caramel-Likör

ergibt 500ml

200g Caramellbonbons extra weich halbiert
(von der Migros)

20g Schokolade braun (Couverture Grand Cru 42%)

200g Vollrahm

50g Milch

150g Vodka



Caramelbonbons, Schokolade, Rahm und Milch in den Mixtopf geben

10Min., 65 Grad, Stufe 2, erhitzen.

Vodka hinzufügen, 30Sek., Stufe5 untermischen.

Likör in die heiss ausgespülte Flasche füllen und sofort verschliessen.

