

# Rezept

## Engelchenlikör

### Zutaten

#### FÜR CA. 1 LITER

150 g weiße Schokolade  
50 g Zucker  
4 Päckchen Vanillezucker  
1 Ei  
500 ml Sahne  
300 ml Amaretto



### Zubereitung

Die weiße Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Währenddessen die Hälfte der Sahne mit dem Zucker erhitzen. Die flüssige weiße Schokolade und das Ei unterrühren.

Alles unterrühren erhitzen, bis sich die Zutaten gut verbunden haben. Den Amaretto und die restliche Sahne hinzugeben und unterrühren. Die Masse 5-10 Minuten ziehen lassen.

Den Engelchenlikör in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen und sorgfältig verschließen.

Haltbarkeit: Gut verschlossen hält sich der Engelchenlikör im Kühlschrank etwa 2-4 Wochen.