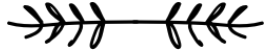


# ENGELCHENLIKÖR



🕒 30 min

- 1 Die weiße **Schokolade** klein hacken und im Wasserbad schmelzen.

---

- 2 Die **Schokolade** mit dem **Zucker**, dem **Ei** und der Hälfte der **Sahne** in einem großen Topf erhitzen. Dabei immer gut umrühren, dass alles schön glatt wird.

---

- 3 Den **Amaretto** (und **Rum**) hinzufügen und ca. **7 Minuten** bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Den Rest der **Sahne** hinzugeben und alles gut vermischen.

---

- 4 Den **Likör** in eine Flasche abfüllen und am besten im Kühlschrank aufbewahren.



## ZUTATEN

für 1 Portionen

**150 g** weiße Schokolade

**80 g** Zucker

**1** Ei(er)

**500 ml** Sahne

**300 ml** Amaretto

**200 ml** Rum 54% (zusätzlich)