

WEIHNACHTS-KA- RAMELL-LIKÖR



🕒 10 min

- 1 Die geschlossene, gezuckerte **Kondensmilch** ca. 1 1/2 Stunden im offenen Topf im Wasserbad kochen. Die Dosen vorsichtig öffnen und die nun karamellisierte **Kondensmilch** in einen großen Rührtopf (Fassungsvermögen etwa 2 Liter) geben.

- 2 Nun das **Vanillearoma**, das **Lebkuchengewürz** und den **Rum** zugeben. Mit dem Rührstab pürieren, bis ein schön gleichmäßig, dickflüssiger **Likör** entsteht.

- 3 Nun in Flaschen abfüllen. Die Konsistenz ist ähnlich einem Eierlikör.

- 4 Ergibt 2 Flaschen à 0,7 Liter und einen kleinen Rest zum sofortigen probieren. Das richtige Ergebnis schmeckt man aber erst nach 3-4 Tagen, wenn die **Gewürze** schön durchgezogen sind.

- 5 Vor dem Genuss kurz schütteln.



ZUTATEN

für 1 Portionen

- 1 Flasche Rum 40%

- 2 Dose/n Kondensmilch polnische oder russische zu je 530 g, ersatzweise Milchmädchen

- 2 Beutel Vanillearoma mit echter Bourbon-Vanille

- 2 TL Lebkuchengewürz