

## Tonkabohnenlikör



\*

Bei diesem cremigen und süffigen Likör bleibt es ganz sicher nicht bei einem Gläschen!

Die Tonkabohnen erhalten Sie in gut sortierten Supermärkten.

Vielen Dank an Angelika Deppisch für diese Idee.

**Tipp:**

Servieren Sie den Likör in Schoko-Waffelbechern.



**180 g Zucker, je 20 g Vollmilch- und Zartbitterschokolade, 1½ Tonkabohnen, 1 Ei, 200 g Sahne** mixen, anschließend erhitzen.  
 Weitere **200 g Sahne, 250 g braunen Rum (40 %)** zugeben und erhitzen.

10 Sek. / Stufe 10

5 Min. / 90° / Stufe 3

5 Min. / 90° / Stufe 3

Den Likör in Flaschen abfüllen und kalt stellen.

Menge: ca. 0,75 l

**Vor dem Verzehr gut schütteln!**

