

Rezept für leckeren
Raffaello-Likör

(ergibt ca. 800ml)



Zutaten

- ❖ 12 Raffaello-Pralinen
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 300 ml Sahne
- ❖ 250 ml Milch
- ❖ 100 ml Wodka



Zubereitung

- ❖ Pralinen über Nacht einfrieren-am nächsten Tag mit einem Messer o.ä. fein zerkleinern
- ❖ Zucker, Sahne, zerkleinerte Pralinen in einen Topf geben und auf mittlerer Stufe für wenige Minuten erhitzen
- ❖ Wodka und Milch hinzugeben und weitere 5 Min. erwärmen
- ❖ Likör durch ein Sieb gießen und in eine Flasche füllen
- ❖ Gut verschließen & gekühlt lagern (ca. 2 Wochen haltbar)

Viel Spaß beim Nachmachen!

