

## ENGELCHENLIKÖR

### ZUTATEN

- 200 g weiße Schokolade, in Stücken
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 600 g Sahne
- 400 g Mandellikör (z. B. Amaretto)
- 1 Pkg Vanillezucker
- optional ½ TL Zimt

### ZUBEREITUNG

1. Schokolade in den Mixtopf geben, **5 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben
2. dann alles **3 Min.** | **50°C** | **Stufe 2** schmelzen. Mit einem flexiblen Spatel Schokolade vom Mixtopfrand und –boden lösen und Vorgang noch einmal **3 Min.** | **50°C** | **Stufe 2** wiederholen – die Schokolade muss vollständig geschmolzen sein.
3. Zucker und Ei zugeben und **10 Sek.** | **Stufe 3** vermischen.
4. Sahne und Mandellikör zugeben und **5 Min.** | **70°C** | **Stufe 2** erhitzen.

Likör in 2 heiß ausgespülte Flaschen (à 0,5 l) umfüllen, abkühlen lassen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Vor dem Servieren gut durchschütteln.

Wer den Likör nicht so süß mag, reduziert die Zuckermenge.