



Baileys Rezept. 2

★★★★★

Likör

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: ca. 1 Liter **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 200 g Puderzucker
- 1 Pkt. Vanillezucker
- 2 Pck. Sahne
- ¼ Liter Schnaps (Korn)
- 4 EL Rum
- 3 Ei(er), davon das Eigelb
- 1 EL Kaffee, löslicher

NÄHRWERT

Calories: 2235 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Das Eigelb und den Kaffee vermischen und solange rühren, bis sich der Kaffee gelöst hat.

Den Puderzucker mit ein wenig vom Korn in eine Schüssel geben und ebenfalls rühren, bis es sich gelöst hat.

Den Vanillezucker, Rum und das Gemisch mit den Eiern und dem Kaffee zum Puderzucker zugeben. Wenn alles gut vermengt ist gibt man die Sahne zu. Alles in ein Flasche füllen und mindestens 3-4 Stunden kalt stellen. Aber am besten schmeckt er, wenn er einen Tag oder zwei im Kühlschrank steht.