



Karamell - Likör

★★★★★

Likör

Vorbereitungszeit: 15 Min. **Kochzeit:** 3 Std. **Gesamtzeit:** 3 Std., 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 1 Flasche Rum, brauner
- 2 Dose/n Milch, (gezuckerte Vollmilch)
- 2 Tüte/n Vanillezucker
- 1 Tüte/n Aroma (Finesse Vanille)

abfüllen.

Die Frage nach der Haltbarkeit entfällt, da der Likör schnell ausgetrunken ist. Bei der nächsten Herstellung Mengen verdoppeln.

ZUBEREITUNG

Die Vollmilchdosen gut 3 Stunden in Wasser köcheln. Ein Küchentuch am Boden des Topfes verhindert nervtötendes Geklapper. Abkühlen lassen. Dosen öffnen und am Karamell naschen. Den köstlichen, goldigen Inhalt und die restlichen Zutaten mit dem Pürierstab gut vermischen. In schöne Flaschen