

SPEKULATIUSLIKÖR



250ml Schlagobers

3 EL Haselnuss-Nougatcreme Spar Premium

3 EL Honig

1 TL Vanillearoma

180ml Rum 38%ig

2 TL Spekulatiusgewürz, ersatzweise Lebkuchen
oder Stollengewürz



Zubereitung

Als erstes die Glasflasche sterilisieren (kurz mit heißem Wasser auskochen).

Das Schlagobers in einen Topf geben und mit der Haselnuss-Nougatcreme, Honig, Vanille und Gewürz erhitzen und verrühren. Nicht aufkochen !

Zum Schluss den Rum begeben und einrühren. Warm in die Flasche füllen, gut verschließen und auskühlen lassen.