

# *Schneller Kokos-Likör*



DER  
STEIRER  
Bad Waltersdorf  
HOF

## **Zutaten:**

- 15 Raffaello
- 300 ml Milch
- 70 g Kristallzucker
- 250 g flüssiges Schlagobers (Sahne)
- 200 ml Wodka



## **Zubereitung:**

Raffaello, Milch und Kristallzucker in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Am besten wäre allerdings, alles in einem Standmixer zu pürieren – so wird der Likör viel feiner!

Danach Schlagobers und Wodka unterrühren und abfüllen.

Vor dem Servieren nochmals schütteln oder mit einem Schneebeesen kräftig umrühren!

*Tipp:* Aufgrund der Zutaten Milch und Schlagobers ist es empfehlenswert, den Likör noch am selben Tag - am besten mit einem Eiswürfel - zu servieren.

*Viel Freude beim Genießen*

*wünscht Ihnen*

*Sandra Brünner*

