

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

