

Cremiger Nuss-Likör

DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

36 Giotto-Kugeln
50 g Kristallzucker
200 g flüssiges Schlagobers (Sahne)
200 ml Wodka
200 ml Milch



Zubereitung:

Alle Zutaten 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!

Vor dem Servieren nochmals schütteln oder aufmixen!

Tipp: Aufgrund der Zutaten Milch und Schlagobers ist es empfehlenswert, den Likör noch am selben Tag zu servieren.

Viel Freude beim Genießen

wünscht Ihnen

Sandra Brünner

www.dersteirerhof.at