


Schneller Kaffee-Kokos-Likör

Ein sahniger Likör mit dem Geschmack von Batida de Coco®, Espresso und Schokolade. Ein schnelles Geschenk, das ganz einfach selbst gemacht ist.

etwa 2 Flaschen (je 500 ml)

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
400 g Schlagsahne
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
125 ml Espresso
200 ml Kokoslikör, z.B. Batida de Coco®

Wie bereite ich einen schnellen Kokos-Kaffee-Likör ganz einfach zu?:

1 Zubereiten:

Kuvertüre grob hacken. Schlagsahne mit Zucker, Espresso und Vanille-Zucker aufkochen. Kuvertüre darin schmelzen. Kokoslikör zufügen und in eine vorbereitete Glasflasche füllen. Mischung gut schütteln.

2 Bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern. Vor dem Servieren nochmal kräftig schütteln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Likör ist im Kühlschrank etwa 2 Wochen haltbar.