



# vanillekipferl *likör*

3 Flaschen à ca. 250ml | 20 Minuten

**lys**

& hedde

[www.lys-hedde.com](http://www.lys-hedde.com)

# Zutaten

2	Vanilleschoten
150g	gemahlene Mandeln
250ml	Schlagobers
200ml	Milch
120g	Zucker
150ml	Vodka
Etwas	Salz

Tipps

Verwende für den Likör am Besten gemahlene Mandeln ohne Haut.



lys  
& hedde

[www.lys-hedde.com](http://www.lys-hedde.com)

# Zubereitung

1.

Halbiere die Vanilleschoten um das Mark mit dem Messer herauskratzen zu können.



2

Gemahlene Mandeln in einen Topf geben und unter ständigem Rühren leicht anrösten lassen.

Anschließend Schlagobers, Milch, Zucker, Prise Salz sowie Vanillemark samt der Schote in den Topf dazugeben.

Aufkochen lassen und für ca. 3 Minuten unter Rühren leicht köcheln lassen.





3.

Danach den Topf vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen.

Den Mandel-Milch-Mix durch ein feines Küchensieb in einen weiteren Kochtopf sieben.  
Die Flüssigkeit für den Likör noch einmal aufkochen und Vodka einrühren.



4.

Den Topf wieder vom Herd nehmen.

Den fertigen Vanillekipferl-Likör in saubere und sterile Flaschen füllen und gut verschließen.

Gut gekühlt ist der Likör ca. 3-4 Wochen haltbar.



*cheers*

**lys**

& hedde

[www.lys-hedde.com](http://www.lys-hedde.com)