

Spekulatiuslikör

serviert am Grillplatz nach unserer Herbstwanderung am 20. November 2018

Zutaten

150 ml Schnaps (Korn, Wodka)

250 ml Schlagsahne

50 g Puderzucker

3 EBL Nutella

2 TL Gewürzmischung Spekulation

Zubereitung

Den Schnaps, die Nuss-Nougat-Creme, den Puderzucker und das Spekulatiusgewürz so lange verrühren, bis daraus eine glatte Masse geworden ist. Die Schlagsahne etwas cremig schlagen und dazu geben.

Haltbarkeit 2-3 Monate. Lagerung an einem kühlen und dunklen Ort.

Die Schlagsahne etwas cremig schlagen und dazu geben.

Haltbarkeit 2-3 Monate. Lagerung an einem kühlen und dunklen Ort.