



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

6 Stk.	Eidotter
150 g	Zucker
250 ml	Schlagobers
125 ml	Milch
100 g	Schokolade, zartbitter
1,5 TL	Lebkuchengewürz
375 ml	Kornbrand
1 Stange	Vanillemark

**Mein persönlicher Tipp**

Der Lebkuchenlikör schmeckt besonders gut zu Bratäpfeln.:

**Heidi Huber**

Seminarbäuerin aus Pongau

**Quellen:**

- Heidi Huber: *Privatrezept*

## Lebkuchenlikör

**Zubereitung**

- Dotter mit Zucker über Dampf dickschaumig rühren.
- Inzwischen das Schlagobers mit der Milch und der ausgeschabten Vanilleschote ganz leicht köcheln lassen.
- Die Schokolade langsam in der Vanille-Schlagobersmasse schmelzen lassen und dann in die schaumig geschlagene Ei-Zucker Masse einrühren.
- Das Lebkuchengewürz dazugeben.
- Etwas überkühlen lassen und den Kornbrand einrühren.
- In Flaschen einfüllen und kühl lagern.