



**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**



Foto: Heidi Huber - Nicht zur freien Verwendung

**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.