

Vanillekipferl-Likör

Zutaten:

100 g gem. Mandeln
35 g gem. Haselnüsse
15 g geh. Walnüsse
2 Vanilleschoten
120 g brauner Zucker
400 g Sahne
200 g Wodka

Zubereitung:

Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse in den Mixtopf geben und 3 Minuten 30 Sek./85 Grad/Stufe 1 erwärmen.

Vanilleschoten längs aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Vanillemark, Vanilleschoten, Zucker und Sahne zugeben und 3 Minuten/90 Grad/Stufe 3 erwärmen.

Wodka zugeben und 1 Minute/Stufe 1 verrühren. Vanilleschoten vorsichtig entfernen. Vanillekipferl-Likör in 2 heiss ausgespülte Flaschen (0,5l) umfüllen, verschließen und im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.