

SCHOKOMINZLIKÖR

- 200g Schokolade in Stücke
- 400g Schlagsahne
- 150g Korn
- 6 Tropfen ätherisches Pfefferminzöl (maximal)

Schokolade in den Mixtopf geben, zerkleinern (Stufe 5 bis 6), die Schlagsahne hinzufügen und 5 Minuten/ 50°C/5 erwärmen. Ätherisches Öl und Korn hinzufügen und 10 Sekunden/3 verrühren. In saubere Flaschen füllen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Haltbar im Kühlschrank ca. 1 Woche, Schütteln vorm Verzehr, Nikolo und Co können einfach zu einem guten Likör verwertet werden!

Achtung: Pfefferminze wirkt kühlend, nicht mehr wie 6 Tropfen hinzufügen, und Kriterien beim Ölkauf beachten!

