

Zutaten:

- 200 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 100 ml weißen Rum (Die Menge des Alkohols richtet sich danach, wie stark der Likör werden soll.)
- 80 g Zucker
- 1 Packung Vanille Saucen-Pulver
- 1 Packung Vanillezucker



So geht's:

1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät/ Handmixer ca. 2 Minuten verrühren.
2. Den Likör anschließend in eine Flasche oder ein sauberes entsprechende Gefäß umfüllen und 4-5 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen! Danach kann er sofort serviert werden.

Tipp:

- Gekühlt im Waffel- oder Schokobecher ist dieser Likör ein noch verführerischer Genuss. Zudem spart man sich das Abwaschen.

Wehrfritz GmbH - Deutschland



Telefon: +49 (0)800 9564956 (kostenfrei*)
Fax: +49 (0)9564 929-662200
E-Mail: service@wehrfritz.de

Wehrfritz GmbH - Österreich



Telefon: +43 (0)800 8809400 (kostenfrei*)
Fax: +43 (0)800 8809401
E-Mail: service@wehrfritz.at

www.sachenmacher.com



*Aus dem Festnetz, ggf. abweichende Mobilfunktarife