

# SCHOKOLADENLIKÖR

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 120 g Vollmilchschokolade
- 80 g Zucker
- 1 P Vanillezucker
- 40 g Kakaopulver
- 600 ml Sahne
- 30 g Honig
- 300 ml weißer Rum

## Zubereitung:

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Kakao mit einigen EL kalter Sahne gut verrühren. Die restliche Sahne in einem Topf aufkochen, Zucker, Vanillezucker, Honig und den aufgelösten Kakao zugeben. Wenn die Sahnemischung zu steigen beginnt, vom Herd nehmen und die geschmolzene Schokolade unterrühren. Schokoladen-Sahnemischung abkühlen lassen. Ab und zu umrühren. Den Rum mit der Schokosahne gut verrühren, in Flaschen füllen und kühl stellen.