



Schokoladen-Kirsch-Likör

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kuvertüre, zartbitter	150 g
Schlagsahne	250 g
Brauner Zucker	50 g
Kirschwasser	200 ml
Amaretto	50 ml
Sauerkirschen im Glas	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, Pürierstab

1. Kuvertüre hacken. In einem Topf Sahne zusammen mit Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen. Kuvertüre hinzugeben und so lange rühren, bis sie geschmolzen ist. Kirschwasser und Amaretto hinzugeben.

2. Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen. In einem hohen Gefäß Kirschen fein pürieren. Schokoladen-Kirsch-Likör heiß in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen, dabei 2/3 aufsparen und mit Sauerkirschpüree aufgießen. Leicht schütteln und servieren. Oder bis zum Servieren gut verschlossen und gekühlt aufbewahren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	515 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	21 g