



Dieses Rezept wurde Ihnen von einer/m Thermomix-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix getestet. Vorwerk Thermomix übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachten Sie stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.



MARZIPANLIKÖR TM31



Zutaten

150 g weiße Schokolade
80 - 120 g Zucker
1 Ei
500 g Sahne
300 - 400 g Amaretto



Zubereitung

1. Schokolade in den Mixtopf geben und **5 sek. / Stufe 7** zerkleinern.

Zucker, das Ei und 250 g Sahne zugeben und **10 Sek. / Stufe 9**.

Dann den Amaretto in den Mixtopf geben. **7Min. / 90° / Stufe 3**.

Zum Schluss restliche Sahne zugeben und **einige Sekunden** auf **Stufe 6** mixen.



In schöne Flaschen gefüllt, ist der Likör immer etwas zum Mitbringen.

Kommentar & Tipps



Dieses Rezept wurde Ihnen von einer/m Thermomix-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix getestet. Vorwerk Thermomix übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachten Sie stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Okidoki76](#) Quelle: rezeptwelt.de