



MEINE BEWERTUNG



TM5/TM31*

*Angaben nur bei Abweichung

ZUTATEN

- 80 g Zucker
- 120 g Toffifee
- 300 g Milch
- 200 g Sahne
- 1 Ei
- 200 g Wodka

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

2 Flaschen à 0,5 l

ZUBEREITUNG

1. Zucker und Toffifees in den Mixtopf geben, **12 Sek./Stufe 10** zerkleinern, mit dem Spatel vom Boden lösen und nach unten schieben.
2. Milch, Sahne und Ei zugeben und **5 Min./80°C/Stufe 2** erhitzen.
3. Wodka zugeben und **4 Min./90°C/Stufe 2** erhitzen.
4. Likör noch heiß in zwei verschließbare Glasflaschen (à ca. 500 g) abfüllen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren und kalt servieren.

TIPP

- „Toffifee“ ist eine Süßware aus Schokolade (12%), Karamell (41%), Nuss-Nougat-Creme (37%) und einem ganzen Haselnusskern. Wenn Sie keine „Toffifee“ verwenden wollen, können Sie auch 120 g einer selbst zusammengestellten Mischung der obigen Zutaten verwenden.



Arbeitszeit:
10 Min.



Gesamtzeit:
20 Min.



2
2 Flaschen
(à ca. 500 g)



einfach



Pro Flasche: Eiweiß 14 g
Kohlenhydrate 85 g / Fett 58 g
Brennwert 4829 kJ/1155 kcal