

# BAILEYS-SCHOKO-CREME

Posted on 5. Mai 2017



Heute habe ich eine ganz besondere Leckerei für dich, eine Baileys-Schoko-Creme. Sie ist als Brotaufstrich gedacht und eignet sich auch prima zum verschenken. Natürlich ist sie auch besten zur Füllung von Torten oder Gebäck geeignet.



Die Baileys-Schoko-Creme schmeckt einfach himmlisch, wenn man Schokolade und Baileys mag. Sie ist zum Glück genauso schnell hergestellt wie sie (leider) aufgefuttert ist.

Ich werde die Creme dieses Jahr verschenken, nämlich zum Muttertag. Eine Baileys-Schoko-Creme zu verschenken ist doch mal etwas anderes, als Pralinen und mindestens genauso lecker. (Blümchen gibt es natürlich trotzdem noch dazu.)

Die Baileys-Schoko-Creme bereite ich dann kurz vorher noch mal neu zu. Bis dahin testen wir sie ausgiebig.

Oder hat jemand von euch schon mal Baileys auf dem Frühstücksbrötchen gehabt? So lecker kann der Morgen gerne beginnen...ich freu mich dann schon mal auf´s Frühstück.

Habt ihr übrigens auch schon mal meine [Eierlikörcreme mit weißer Schokolade](#) probiert?





# Baileys-Schoko-Creme



---

**Arbeitszeit:**

10 Minuten

---

**Wartezeit:**

5 Minuten

---

**Gesamtzeit:**

15 Minuten

---

**Ertrag:**

2 kleine Gläser

Portionen:

Stück

## Zutaten

- 200 g Vollmilchschokolade
- 60 g Baileys oder selbstgemachten Whiskey-Sahne-Likör (Rezept hier...)
- 50 g Kondensmilch (Ich hatte 10%Fetoder haltbare Sahne
- 1 Tl Vanilleextrakt (oder 2 Prisen gemahlene Vanille)
- 50 g Butter

## Zubereitung

1. Die Schokolade fein hacken.
2. Zusammen mit dem Baileys, der Kondensmilch/Sahne, der Butter und dem Vanilleextrakt über einem Wasserbad schmelzen lassen. Dabei alle Zutaten gründlich miteinander verrühren. (In einer beheizbaren Rührschüssel/ Küchenmaschine mit Kochfunktion geht dies auch wunderbar mit dem Schokoladen Programm.)
3. Wenn sich die Zutaten zu einer homogenen Masse verbunden haben, wird die Creme in Gläser abgefüllt.
4. Im Kühlschrank aufbewahrt, hält sie sich etwa 4 Wochen.

## Notizen

Bitte den Vanilleextrakt nicht mit Vanillezucker ersetzen, sonst sind später die Zuckerkristalle in der Creme!

Statt Vanilleextrakt kann können auch oder 2 Prisen gemahlene Vanille\* verwendet werden.

Rezept drucken

# Baileys-Schoko-Creme (Thermomix-Rezept)



[Rezept drucken](#)

Rezept teilen

•



•



•



•



•



•



---

**Arbeitszeit:**

5 Minuten

---

**Wartezeit:**

5 Minuten

---

**Gesamtzeit:**

10 Minuten

---

**Ertrag:**

2 kleine Gläser

Portionen:

Stück

## Zutaten

- 200 g Vollmilchschokolade
- 60 g Baileys oder selbstgemachten Whiskey-Sahne-Likör (Rezept hier...)
- 50 g Kondensmilch (Ich hatte 10%Fetoder haltbare Sahne
- 1 Tl Vanilleextrakt (oder 2 Prisen gemahlene Vanille)
- 50 g Butter

## Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und für 10 Sek./ Stufe 8 zerkleinern. Anschließend mit dem Spatel nach unten Schieben.
2. Nun den Baileys, die Kondensmilch/Sahne, die Butter und den Vanilleextrakt/Vanille hinzufügen und für etwa 5 Min./ 45°C/ Stufe 2 schmelzen lassen.
3. Nun kann die Creme in Gläser abgefüllt werden.
4. Im Kühlschrank aufbewahrt, hält sie sich etwa 4 Wochen.

## Notizen

Bitte den Vanilleextrakt nicht mit Vanillezucker ersetzen, sonst sind später die Zuckerkristalle in der Creme!

Statt Vanilleextrakt kann können auch oder 2 Prisen gemahlene Vanille\* verwendet werden.





