

MARZIPANLIKÖR MIT WEISSER SCHOKOLADE UND AMARETTO

Posted on 6. November 2017 by cookieundco



Categories: [Geschenke aus der Küche](#), [Getränke](#), [Likör](#), [Thermomix](#), [Weihnachten/ Adventszeit](#), [Winter](#)

Tags: [Amaretto](#), [Likör](#), [Marzipan](#), [Sahne](#), [Schokolade](#), [Vanille](#)

Heute habe ich für ein Rezept für Marzipanlikör mit weißer Schokolade und Amaretto. Er schmeckt wirklich sehr lecker, eigentlich zu lecker, da man von Likör ja leider nicht allzu viel trinken sollte. ;-)

Der Marzipanlikör mit Amaretto ist ganz einfach in der Zubereitung und nicht nur was feines für die Marzipan-Fans unter euch.

Mit diesem Rezept könnt ihr ganz praktisch übrig gebliebenes Eigelb aus der Weihnachtsbäckerei verwerten....bald geht das große backen ja wieder los. :-D

Da wir Kokosmakronen und anderes Eiweißgebäck zur Weihnachtszeit ausgesprochen gerne mögen, habe ich jetzt hier mit diesem Rezept eine gute Verwendung für das übrige Eigelb gefunden. Meine [Pina Colada Makronen](#) backe ich dieses Jahr bestimmt auch wieder. Wer möchte kann aber alternativ auch ein ganzes Ei statt der zwei Eigelbe verwenden. So bleiben dann keine unnötigen Reste übrig.

Der Marzipanlikör eignet sich übrigens auch bestens zum verschenken - besonders für die

Weihnachtszeit, denn er ist nicht nur unheimlich lecker, sondern auch richtig schön süffig.

Falls ihr noch auf der Suche nach einer Geschenkidee seid, findet ihr hier noch weitere [Rezepte für selbstgemachte Geschenkideen](#). Den [Bratapfel-Aufstrich mit Marzipan](#) mag ich ganz besonders gern. ;-)

Aber nun erstmal zum Rezept für den leckeren Marzipanlikör weißer Schokolade und Amaretto...



Zutaten für den Marzipanlikör:

(für etwa 1 l)

- 400g Sahne
- 200g weiße Schokolade

- 250g Amaretto
- 100g Marzipanrohmasse
- 2 Eigelb (oder ein ganzes Ei)
- ein paar Tropfen Bittermandelaroma
- 1 Tl Vanilleextrakt* oder eine Messerspitze [gemahlene Vanille*](#)

Zubereitung Marzipanlikör:

1. Die Schokolade fein hacken.
2. Zusammen mit der Sahne, der Vanille und dem Bittermandelaroma über dem Wasserbad oder in einer beheizbaren Rührschüssel schmelzen lassen, bitte dabei gelegentlich umrühren.
3. Marzipan in kleine Stücke schneiden oder fein reiben und hinzufügen. Eigelb ebenfalls hinzufügen und gut unterrühren.
4. Für etwa ca. 5-7 Minuten auf ca. 75°C erhitzen - nicht kochen!
5. Den Amaretto hinzufügen und gut untermischen, anschließend bei Bedarf den fertigen Marzipanlikör fein pürieren.
6. Noch heiß in sterilisierte Flaschen abfüllen, verschließen und abkühlen lassen.
7. Im Kühlschrank aufbewahrt ist der Marzipanlikör mindestens 4 Wochen haltbar.

Zubereitung mit dem Thermomix:

1. Weiße Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben, 10 Sek./ Stufe 8.
2. Sahne, Vanille und Bittermandelaroma hinzufügen, für 6 Min./ 60°C/ Stufe 1 schmelzen.
3. Marzipan in Stücken in den Mixtopf geben, Eigelb ebenfalls hinzufügen, 15 Sek./ St. 3,5.
4. Für 10 Min./ 75°C/ Stufe 2 erhitzen.
5. Den Amaretto hinzufügen, 20 Sek./ Stufe 10.
6. Noch heiß in sterilisierte Flaschen abfüllen, verschließen und abkühlen lassen.
7. Im Kühlschrank aufbewahrt ist der Marzipanlikör mindestens 4 Wochen haltbar.



Viel Spaß beim nachmachen und verschenken!

*Affiliatelink für Amazon. Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt ihr automatisch meinen Blog, auf dem ich euch kostenlos Rezepte zur Verfügung stelle. Euch entstehen keine Mehrkosten. Ich danke euch.