

# MON-CHERI-LIKÖR MIT NOUGAT

Posted on 4. Februar 2018



Valentinstag steht vor der Tür...der Tag der Liebenden. Da mein Liebster für sein Leben gerne Mon Chéri Pralinen nascht und auch zu einem guten Likör nicht nein sagt, bietet sich ein Mon-Chéri-Likör zum Valentinstag doch förmlich an, oder?



*© Cookie und Co* Trotzdem bin ich ehrlich gesagt nicht so begeistert von dem ganzen Tamtam. Denn in jedem Geschäft gibt es für diesen Tag alles mögliche zu kaufen. Kaufen, kaufen, kaufen sollen wir...sogar Cola-Dosen habe ich letztsens passend für den Valentinstag verpackt gesehen. Jeder wie er mag, aber das ist mir persönlich alles viel zu kommerziell.

Der 14. Februar ist ein Gedenktag für den heiligen Valentin, ein römischer Bischof. Im Prinzip ist Valentinstag ja auch eine sehr schöne Sache, aber eine kleine Geste oder Aufmerksamkeit ist doch eigentlich völlig ausreichend, findet ihr nicht auch? Auf jeden Fall sollte sie von Herzen kommen, das ist meiner Meinung nach das Wichtigste. Und was kommt mehr von Herzen, als etwas liebevoll selbstgemachtes? Hier findet ihr auch noch andere Ideen und [Rezepte für Leckereien zum Verschenken](#). Falls ihr gerne Liköre mögt oder verschenkt, könnt gerne [hier](#) mal stöbern.

Dieser köstliche Mon-Cheri-Likör passt auf jeden fall sehr gut zu einem Anlass wie dem Valentinstag, nicht nur vom Namen her. Er schmeckt schokoladig, mit einer leicht fruchtigen Note und ist sehr süffig. Absolut köstlich...am besten setzt ihr dieses Rezept ganz schnell auf eure to-do-Liste...

## Zutaten für den Mon-Cheri-Likör:

für ca. 0,7l:

- 15 Mon Chéri Pralinen
- 100-120 g Zucker
- 1 Tl Vanilleextrakt\*
- 250 g Sahne
- 40g Nuss-Nougat-Creme, z.B. [selbstgemacht](#) oder Nutella®
- 1 Ei
- 200 g Kirschwasser (alternativ Korn oder weißen Rum)
- 50g Amaretto

## Mon-Cheri-Likör zubereiten:

1. Die Mon Chéri Pralinen grob zerkleinern.
2. Zusammen mit der Sahne, der Nuss-Nougat-Creme, dem Zucker und Vanilleextrakt über einem Wasserbad oder in einer beheizbaren Rührschüssel schmelzen lassen, bitte dabei gelegentlich umrühren.
3. Danach das Ei, Kirschwasser und Amaretto ebenfalls hinzufügen und gut unterrühren.
4. Für etwa ca. 5-7 Minuten auf ca. 75°C erhitzen – nicht kochen!
5. Anschließend fein pürieren.
6. Noch heiß in sterilisierte Flaschen abfüllen, verschließen und abkühlen lassen.
7. Der fertige Mon-Cheri-Likör mit Nougat ist im Kühlschrank etwa 4 Wochen haltbar.

## Zubereitung mit dem Thermomix®:

1. Die Mon Chéri Pralinen, Zucker, Vanilleextrakt in den Mixtopf geben und für 8 Sek./ Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Ei, Nuss-Nougat-Creme, Sahne, Kirschwasser und Amaretto hinzugeben und für 8 Min / 70° /

Stufe 3 erhitzen.

3. Anschließend für 20 Sek./ Stufe 10 pürieren.
4. Noch heiß in eine sehr saubere oder sterilisierte Flasche abfüllen und verschließen.
5. Abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.
6. Der fertige Mon-Cheri-Likör mit Nougat ist im Kühlschrank etwa 4 Wochen haltbar.

Viel Spaß beim Nachbacken und Verschenken!

\*Affiliatelink für Amazon: Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt Du ein wenig meinen Blog. Ich verlinke nur Produkte, die ich selber nutze und für gut befinde. Es entstehen Dir dabei keine Mehrkosten.