

# WHISKEY-SAHNE-LIKÖR: SELBSTGEMACHTER BAILEYS

Posted on 30. Dezember 2016



Heute habe ich für euch einen leckeren Whiskey-Sahne-Likör im Programm, auch besser als selbstgemachter Baileys® bekannt. Wer liebt ihn auch? Sehr lecker und richtig schön süffig...♥



Aber ich warne euch schon mal vor. Dieser leckere Likör ist echt gefährlich! Er schmeckt einfach zu lecker, da ist schnell mal ein Gläschen zu viel getrunken... ;-) Auch wenn er bei uns meist nicht lange hält, er ist zum Glück schnell wieder neu gemacht. Denn die Zubereitung geht zum Glück einfach und schnell. Das macht diesen Whiskey-Sahne-Likör zum perfekten DIY Geschenk aus der Küche. Hier findet ihr auch noch eine Reihe weiterer [Rezepte für Likör](#).

Dieser Whiskey-Sahne-Likör schmeckt nicht nur pur & eisgekühlt, sondern auch als Topping für Gebäck, Eis oder Desserts wie Pudding. Auch als Grundlage für meine [Baileys Trüffel](#), [Baileys-Schoko-Creme](#) und [Baileys-Schokohupf mit weißer Schokoladenglasur](#) macht er eine gute Figur. Also, worauf wartet ihr noch...probiert ihn aus! ♥

## Zutaten für den Whiskey-Sahne-Likör:

(ergibt ca. 900 ml)

- 50 g Schokolade (Ich hatte halbbittere mit 50% Kakaoanteil)
- 250 g Whiskey
- 1 Ei
- 170 g Puderzucker
- 1 Tl Vanilleextrakt, selbstgemacht oder gekauft\* oder das Mark einer Vanilleschote
- 400 g Sahne

Tipp: Optional könnt ihr noch 1-2 Tl lösliches Kaffeepulver hinzufügen, dass schmeckt auch sehr lecker!

## Whiskey-Sahne-Likör zubereiten:

- Schokolade fein hacken und später beim erhitzen hinzugeben und dabei schmelzen lassen. (Wird der Likör nicht erhitzt vorher schmelzen nach dem nächsten Schritt) rühren.
- Zuerst Ei und Vanille schaumig schlagen, dabei langsam den Puderzucker unterrühren und die Sahne hinzugeben.
- Nun langsam den Whiskey dazugeben und gut unterrühren.
- Theoretisch könnt ihr den Likör nun so abfüllen, dann hält er sich für etwa 2 Wochen im Kühlschrank.
- Aber ich erhitze den Likör lieber noch über dem heißen (nicht kochenden!) Wasserbad. Bitte dabei bitte ständig rühren, damit kein Rührei entsteht. ;)
- Die Hitze sollte für mindestens 5 Minuten gehalten werden, damit eventuelle Salmonellen abgetötet werden. Wenn ihr ein Speisethermometer habt, dann kontrolliert die Temperatur. Es sollten für einige Minuten 70-75°C erreicht werden.
- Den fertigen Likör noch heiß in sterilisierte oder heiß ausgespülte Flaschen füllen.
- Nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren und die Flasche vor dem Genuss gut durchschütteln.

## Zubereitung mit Thermomix®:

- Die Schokolade in Stücken in dem Mixtopf geben und für 5 Sek./ Stufe 8 zerkleinern.
- Die restlichen Zutaten hinzufügen und für 8 Min./ 75°C/ Stufe 2,5 erhitzen.
- Anschließend den Likör nochmals für 10 Sek./ 5 Stufe mixen und
- Den fertigen Likör noch heiß in sterilisierte oder heiß ausgespülte Flaschen füllen.
- Nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren und die Flasche vor dem Genuss gut

durchschütteln.



♥ Viel Spaß beim Nachmachen! ♥