



Hier und heute

Marzipanlikör

Cremitig, süß und unwiderstehlich: Angela von der Goltz macht Marzipanlikör – ein Genuss aus Marzipan, Rum und Amaretto. Oder auch aus Schokolade!

Marzipanlikör

Zutaten

- 300 g Marzipan
- 150 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 200 ml weißer Rum
- 4 cl Amaretto

Zubereitung

Marzipan in kleine Würfel schneiden und mit der Milch in einem Topf erwärmen, bis das Marzipan aufgelöst ist. Sahne, Rum und Amaretto zugeben und mit einem Pürierstab anpürieren. Anschließend durch ein Sieb gießen und mit einem Trichter in Flaschen abfüllen. Im Kühlschrank lagern, der Likör hält zwei bis drei Wochen.

Wer es lieber schokoladig mag

Man kann das Rezept abwandeln und einen Schokolikör daraus machen. Dafür das Marzipan durch 150 g bis 250 g Schokolade der Wahl ersetzen, diese in der Milch schmelzen und dann weiter wie beschrieben verarbeiten. Ggf. mit 40 ml starkem Espresso und ein bisschen Vanille ergänzen. Ebenso lässt sich der Rum durch Whisky ersetzen ...