PIN DRUCKEN

Keto Lebkuchenlikör Blitzrezept

Rezept von Bumblebee im Ketoland

Gang: **Getränke, Alkoholisches, Weihnachten** Schwierigkeit: **einfach**

Zubereitungszeit

5 Minuten

Hochprozentige Gaumenfreuden mit herrlichem weihnachtlichen Lebkuchen-Kick!
Dieses zuckerfreie Rezept ergibt circa 850ml Cremelikör – Menge reicht für 2 kleine Flaschen als tolles Präsent.
Pro 100ml enthält der ketogene Lebkuchenlikör 4,1 Gramm KH.

Zutaten

- 100g Schokolade 85% (ich verwende choceur von Hofer/aldi)
- 100g **Stevia-Erythrit** (Süßkraft 1:1 wie Zucker)
- 8 Stück Süßstoffabletten (Süßkraft je Tab wie 6g Zucker)
- 450ml Schlagsahne
- 1/2 TL **gemahlene Vanille**

- 180ml Korn
- 1,5 TL Lebkuchengewürz

Zubereitung

Süßstoff und Stevia-Erythrit mit der Vanille zu feinem Pulver mahlen.

Schokolade bei geringer Hitze (bei mir ist das Stufe 2 von 9) in einem Topf unter gelegentlichem Rühren schmelzen.

Zur geschmolzenen Schokolade die Schlagsahne hinzufügen und mit erwärmen.

Süßmix, Lebkuchengewürz und Korn zur Schoko-Sahne geben.

Mit einem Pürierstab die Flüssigkeit mixen, bis eine schön sämige Konsistenz erreicht. ist.

In zwei vorbereitete kleine Flaschen (zu je 500ml Fassungsvermögen) abfüllen und gut gekühlt aufbewahren.

Anmerkungen

Durch die Schokolade im Likör wird dieser schön sämig und cremig. In Kombination mit dem Lebkuchengewürz entsteht ein köstlicher, weihnachtlicher Cremelikör, der deine Gäste begeistern wird.