

Ihre Gesundheit basiert auf vier Säulen:			
Ernährung	Bewegung	Entspannung	Guter Schlaf

## Weihnachts-Leckereien Lebkuchen-Likör von Sabine Salzer

### Zutaten:

300ml  
Schlagobers  
50g  
Haselnusscreme  
50g Zucker  
2EL Kakao  
1TL  
Lebkuchengewürz  
70ml Vodka  
80ml Whiskey



### Zubereitung:

Schlagobers und Haselnusscreme aufkochen bis die Creme aufgelöst ist. Topf von der Platte nehmen. Falls der Topf groß genug ist, restliche Zutaten zugeben (ansonsten in eine Rührschüssel umfüllen). Mit einem Rührgerät auf der kleinsten Stufe oder mit dem Schneebesen gut verrühren  
Dann durch ein feines Sieb geben (gießen) und in Flaschen füllen. Die Drei-Färbung entsteht automatisch 😊

### Tipp:

Der Likör ist ca. 4 Wochen gekühlt haltbar

Liebe Sabine Salzer, danke für das tolle Rezept und auch für die Kostprobe 😊