

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 20:35:24 CET

Beschreibung

Zutaten

2 l Doppelbock, 1 kg Zucker, 2 Vanillestangen, 1,25 l Klarer Schnaps

Zubereitung

Bier mit Zucker und Vanillestangen 1/4 Std. köcheln lassen. Abkühlen und Schnaps dazugeben. Durchrühren und durch ein Tuch in einen Topf gießen. Erkalten lassen und in Flaschen abfüllen. Likör mindestens 3 Monate ruhig lagern.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	