

# Raffaello - Likör Rezept

## Zutaten

- 130 Gramm Raffaello, Ca. 13 Stück
- 70 Gramm Zucker
- 300 Gramm Kondensmilch
- 1 Ei
- 200 Gramm Wodka
- 200 Gramm Sahne

Zubereitung 10 min

## Rezept Zubereitung

Raffaello für 2-3 Stunden in den Gefrierschrank legen.

Ein Gefäß auf den Mixtopf stellen und den Wodka abwiegen, zur Seite stellen.

Raffaello in den geben 10 Sek / 10 zerkleinern. Zucker, Kondensmilch und Ei zugeben, 5 Min/ 90 C /Stufe 3 erhitzen.

Nochmal 3 Min / 90 C /Stufe 3 einstellen und Sahne und Wodka langsam durch die Deckelöffnung zugeben.

In Heiß ausgespülte Flaschen geben und im Kühlschrank aufbewahren.