BRENNEREI KESSLER
EDLE BRÄNDE AUS ERLESENEN FRÜCHTEN

Schoko-Minze-LIKÖR

Cremig, schokoladig & erfrischend

ZUTATEN

für ca. 3 Liter
mit ca. 15 % vol.

- **650 ml** Weingeist 96,4 % vol.
- **300 ml** Invertzuckersirup
- **600 g** Zartbitterschokolade
- **600 g** Sahne
- **160 g** frische Minze
- **1800 ml** destilliertes Wasser
- **1½ EL** Zitronensaft
- **1** Likörfilter grob

BRENNEREI-TIPP

Hochwertige Zartbitterschokolade mit mind. 60 % Kakaoanteil sorgt für ein intensives Aroma.
Nach 2–3 Tagen Kühlreife wird der Likör noch harmonischer.

ZUBEREITUNG

1. **Minze ansetzen.**
Minzblätter waschen, abzupfen lassen und mit Weingeist in ein Gefäß geben. 3–5 Tage an einem kühlen, dunklen Ort ziehen lassen.

2. **Schokobasis kochen.**
Wasser, Invertzuckersirup und Zitronensaft erhitzen. Schokolade hacken und nach und nach einrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist.

3. **Sahne zugeben.**
Sahne hinzufügen, kurz aufkochen lassen und anschließend vollständig abkühlen lassen.

4. **Minzansatz filtrieren.**
Minzblätter durch einen groben Likörfilter filtrieren.

5. **Vermengen.**
Minzspirituose zur abgekühlten Schokoladenmasse geben und gut verrühren.

6. **Ruhen lassen.**
Den Likör ca. 24 Stunden ruhen lassen, damit sich die Aromen optimal verbinden.

7. **Abfüllen.**
In saubere Flaschen füllen, verschließen und kühl lagern.

ABSCHMECKEN

- **Zu kräftig?** Mit etwas destilliertem Wasser abrunden.
- **Zu mild?** Mit etwas Weingeist verstärken.
- **Zu wenig süß?** Mit etwas Invertzuckersirup ergänzen.
- **Zu süß?** Mit einer Mischung aus 1 Teil Weingeist und 2 Teilen Wasser ausgleichen.

Stets im Kühlschrank lagern.
Haltbarkeit ca. 2–4 Wochen.
Nach dem Öffnen zeitnah verbrauchen.

SERVIER-TIPPS

Pur oder auf Eis genießen.
Perfekt zu Desserts und Kuchen.
Auch lecker im Kaffee oder Kakao.

ZUM WOHL!

Ein cremiger Genuss
für Schoko-Liebhaber –
viel Freude beim Genießen!