

Baileys leicht gemacht, ohne rohes Ei bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Becher Sahne, 1 Becher Vollmilch, 3 Esslöffel Nutella, 50 ml Weinbrand.

Die Vorbereitungen:

Die Sahne in einen Shaker geben und einen leeren Becher mit Vollmilch füllen und zu der Sahne dazu geben.

Ein Tipp:

Ich wollte Fett sparen (um meine Hüften zu schonen) und habe Cremfine von Rama genommen, (hat ja nur 15-18% Fett und damit ersetze ich immer die Sahne, auch in Torten!) aber bei diesem Rezept klappt das nicht, denn ich denke da die Cremfine aus pflanzlichen Fetten besteht, reagiert diese mit dem Alkohol aus dem Weinbrand mit Gerinnung und wird total ekelig (muss aber nicht heißen das das dann die wissenschaftlich richtige Erklärung ist). Also trotzdem, lieber nicht nachmachen!!!

Die Zubereitung:

Danach zu der Sahne-Milch-Mischung das Nutella und den Weinbrand geben und kräftig schütteln.

Schon Fertig, auch super als Soße auf Eis... hmmm Lecker!!!

Der Weinbrand kann individuell nach Geschmack dosiert werden, aber auch ganz weg gelassen werden.

Dieses Rezept kann auch in einer hohen Rührschüssel hergestellt werden, dann bitte mit dem Mixer vorsichtig mixen, damit die Sahne nicht zu steif wird.