

Diese Creme nehme ich als Fülle für meine Eierlikörkekse, als Zutat für Cremes usw.

ZUTATEN und ZUBEREITUNG

300 g weiße Schokolade

160 ml Eierlikör

etwas Vanilleextrakt

150 g Butter

Alle Zutaten bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zerlassen.

Darf auf keinen Fall zu heiß werden!

In Schraubgläser abfüllen und gut verschließen.

Im Kühlschrank ist die Creme mindestens 6 Wochen haltbar.

Eignet sich auch zum Einfrieren.