

## Toffifeelikör, laktosefrei

### Zutaten:

15 Toffifee (wichtig: aus dem Kühlschrank!)  
100 g Zucker  
200 g laktosefreie Kaffeesahne (10% Fett), z.B. MinusL  
50 g laktosefreie Milch (3,5% Fett), z.B. MinusL  
1 Ei (optional, es geht auch ohne)  
200 g laktosefreie Sahne (mindestens 30% Fett), z.B. MinusL  
200 g Wodka



### Zubereitung:

200g Wodka in einem gesonderten Gefäß abwiegen.

Toffifee in den Mixtopf des Thermomix geben und 7 Sekunden bei Stufe 10 zerkleinern. Zucker, Kaffeesahne, Milch (und optional das Ei) hinzugeben und 5 Minuten bei 90 Grad und Stufe 1 erhitzen. Anschließend nochmals 4 Minuten bei 90 Grad und Stufe 1 erwärmen, dabei jedoch den Messbecher entfernen und vorsichtig (!) und langsam (!! ) Wodka und Sahne einlaufen lassen. Messbecher wieder einsetzen. Wer eine gänzlich stückchenfreien Genuss erleben möchte, siebt das Getränk nun durch ein feines Sieb oder Nussmilchbeutel.

Das hellbraune, cremige Getränk noch heiß in zuvor kochend heiß ausgespülte Flaschen abfüllen und verschließen.

Im Kühlschrank max. 2 Wochen haltbar.

**Sevi**  
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN