

# Whisky-Sahne-Likör mit Kokosblütenzucker

## Zutaten

700 ml milder Whisky (*Jamson*)

1 Pkg. [Libuni Reisdink](#) (*500 ml Reisdrinkkonzentrat*)

500 g Sojacuisine

300 g Kokosblütenzucker

20 g Maisstärke

20 g Kokosöl

10 g Lecithin, *Pulver oder Granulat*

2 gestrichene TL Kakaopulver

2 gestrichene TL Löskaffee

1/2 TL Bourbonvanille oder besser 1 TL Vanilleextrakt - *dann hat man keine schwarzen Pünktchen im Likör ;-)*

## Zubereitung

Den Reisdink mit dem Kokosöl und der Maisstärke unter ständigem Rühren aufkochen und kurz köcheln lassen. Die abgekühlte Reisdinkmasse mit den übrigen Zutaten in einem Standmixer cremig mixen, dann in Flaschen abfüllen und kühl aufbewahren.