

# Frohe Weihnachten!

Verschenken Sie dieses Jahr ein kleines weihnachtliches Schlückchen und versehen Sie die Geschenke mit einem hübschen kleinen Anhänger ... dafür haben wir für Sie schon etwas vorbereitet. Einfach ausdrucken, ausschneiden und an die Flasche binden. ... Rezept gibt's dazu! ... Und wenn Sie nicht selbst aktiv werden wollen oder es an Zeit mangelt: Fragen Sie doch mal bei uns im Hofladen nach ;-)



EINKAUFEN · EINKEHREN · FEIERN · URLAUB

Land- & Forstwirtschaft · 66687 Wadern-Altland

[www.doesterhof.de](http://www.doesterhof.de)

## Spekulatius Likör

### Zutaten

150 ml Weizenkorn  
(oder ein anderer neutraler Alkohol)

2 - 3 TL Spekulatius-Gewürz

3 - 4 EL Nuss-Nougat-Creme

50 g Puderzucker

250 g Schlagsahne

### Zubereitung

Den Korn, das Gewürz, die Nuss-Nougat-Creme und den Puderzucker so lange verrühren, bis daraus eine glatte Masse geworden ist. Die Schlagsahne etwas cremig schlagen und dazu geben.

Haltbarkeit 2-3 Monate.

Lagerung an einem kühlen und dunklen Ort.

 <p>Frohes Fest!</p> <p>von ..... für .....</p>	 <p>Frohes Fest!</p> <p>von ..... für .....</p>	 <p>Frohes Fest!</p> <p>von ..... für .....</p>
---	--	--