



Oma Karin's Schoko-Cafe-Schnaps

40 g Kaffee mit $\frac{1}{4}$ l Wasser kochen. Abkühlen lassen.

2 Eier

400 g süße, dicke Büchsenmilch,
300 ml Büchsenmilch
3 Spritzer Orangenaroma,
125 ml Schokoladensauce oder flüssige Schokolade,
im Mixer einige Zeit verrühren.

Langsam den abgekühlten Kaffee dazu fließen lassen,
kurz verrühren.

* **Dann 125 ml reinen Alkohol (90 % wegen der Haltbarkeit)**
dazu geben und nochmals leicht durchrühren.

Alles vorsichtig in eine hübsche Flasche füllen.
Ergibt ca. 0,7 l

Guten Appetit!

* Preiswerten Alkohol gibt es in Österreich u. Polen in der Apotheke.