

# Käferbohnenlikör

## Zutaten:

0,02 kg	Käferbohnen gekocht
0,50 l	Milch
0,25 Pkg	Vanillepuddingpulver
0,10 kg	Zucker
1 TL	Kakao
0,5 TL	Zimt
0,20 l	Wodka
1 EL	Rum

## Zubereitung:

Vanillepuddingpulver mit Zucker, Rum, Zimt, Kakao und etwas Milch verrühren  
restliche Milch zum Kochen bringen, Puddingmischung einrühren, nochmals aufkochen  
Käferbohnen mit Wodka pürieren, durch ein Sieb streichen  
Masse mit dem Pudding vermischen,  
in Flaschen füllen und kühl aufbewahren

