



Baileys - Sahne

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Zu Aufläufen, Früchten, Marzipan, Crumbles, warme Schokoladenkuchen, Eiscreme etc.

Zutaten

- 350 g steif geschlagene Sahne mit etwas Sahnesteif
- 4 - 5 El Whiskey - Sahne Likör
- Puderzucker nach Geschmack
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Sahne mit dem Küchenmixer steif schlagen und mit etwas Sahnesteif stabilisieren. Den Likör mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben, verrühren

Rezeptart: Dessertsoßen **Tags:** sahne

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baileys-sahne/>