

# Butterscotch-Creme

**Butterscotch ist ein wirklich aussergewöhnlicher Likör, wie ein flüssiges Caramel-Bonbon mit einem Hauch Whisky. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit dieser seidigen Creme.**

## Zutaten

75g Butter  
120g brauner Zucker  
250ml Milch  
120ml Butterscotch  
250ml Rahm  
3 Eigelb  
2EL Maizena

## Zubereitung

Etwa 25 Minuten + Kühlzeit

**1** Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Zucker beifügen, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Milch dazugießen, weiterköcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat.

**2** Die restlichen Zutaten verrühren und unter Rühren dazugießen, unter Rühren bis kurz vors Kochen bringen, bis sich eine cremige Konsistenz gebildet hat. Durch ein Sieb giessen und in Gläser füllen, erkalten lassen.

## Tipp

Creme nicht zu heiss kochen, damit das Ei nicht flockt. Nach Lust und Laune mit Caramelsauce und Rahm dekorieren.

