Beerenlikör

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Erdbeeren	200 g
Himbeeren, frisch	200 g
Heidelbeeren, frisch	100 g
Zitronen	1 St.
Wasser	300 ml
Zucker	100 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
brauner Rum	300 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Beeren waschen und Blätter entfernen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In den Mixbehälter Beeren, Wasser, Zucker, Vanillinzucker und 3 EL Zitronensaft geben und 15 Min./Stufe 2/95 °C erwärmen. Rum zugeben und 10 Sek./Stufe 8 pürieren.

2. Beerenlikör durch ein Sieb in 2 Flaschen (à 500 ml) füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wenn es keine frischen Beeren gibt, kannst du auch 500 g Beeren aus der Tiefkühltruhe verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1374 kcal
Kohlenhydrate	174 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	23 g
Fette	3 g