



Bier-Likör

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 5min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

| | |
|----------------|--------|
| Brauner Zucker | 50 g |
| Zucker | 50 g |
| Vanilleschote | 1 St. |
| Honig | 50 g |
| Bier | 500 ml |
| Wasser | 200 ml |
| brauner Rum | 300 ml |

Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb, Monsieur Cuisine

1. in den Mixbehälter Rohrzucker, Zucker und Vanilleschote geben und 20 Sek./Stufe 10 pulverisieren. Honig, Bier und Wasser zugeben und ohne Messbecher 20 Min./Stufe 1/90 °C einkochen.

2. Anschließend Rum zugeben und 20 Sek./Stufe 2 vermischen. Bier-Likör durch ein feines Sieb in 2 Flaschen (à 500 ml) abfüllen, abkühlen lassen und servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|-----------|
| Kaloriengehalt | 1455 kcal |
| Kohlenhydrate | 159 g |
| Eiweiß | 3 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 0 g |