Käsekuchenlikör

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Bio Zitronen	1 St.
Frischkäse, natur	300 g
Milch	300 ml
Puderzucker	100 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Korn	200 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

feine Reibe, Monsieur Cuisine

1. Zitrone waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. In den Mixbehälter Frischkäse, Milch, Puderzucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und Korn geben und 30 Sek./Stufe 4 verrühren. Likör in eine heiß ausgespülte Flaschen (à 700 ml) umfüllen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Genießen gut schütteln.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1376 kcal
Kohlenhydrate	146 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	35 g