



# Pflaumenlikör mit Zimt

Zeit gesamt  
🕒 25min

Zubereitungszeit  
🕒 15min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 1 Portionen

Pflaumen	800 g
Zucker	200 g
Zimt	0.25 TL
Vanillinzucker	1 Päckchen
Wasser	400 ml
Korn	400 ml

## Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb, Monsieur Cuisine

1. Pflaumen waschen und entsteinen. In den Mixbehälter Pflaumen, Zucker, Zimt und Vanillinzucker geben und 20 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Wasser zugeben und 10 Min./100 °C/Stufe 2 aufkochen.

2. Anschließend Korn zugeben und 1 Min./Stufe 2 vermengen. 2 Flaschen (à 500 ml) heiß ausspülen. Pflaumenlikör durch ein Sieb in die Flaschen füllen und sofort fest verschließen. Pflaumenlikör bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Zum Wohl!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1899 kcal
Kohlenhydrate	300 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	2 g