



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