



Beerenlikör

Zeit gesamt
20minZubereitungszeit
5minSchwierigkeit
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

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

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