



Beerenlikör (Einhorn-Pipi)

Zeit gesamt
35min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Beerenmischung, tiefgefroren	750 g
Zucker	150 g
Vanilleschote	1 St.
Doppelkorn	300 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Tiefgekühlte Beeren auftauen lassen.
2. Beeren mit der ausgetretenen Flüssigkeit, 150 ml Wasser und 100 g Zucker in den Mixbehälter geben. Vanilleschote aufschlitzen, Mark herauskratzen und mit der Schote in den Mixbehälter geben.
3. Alles mit eingesetztem Messbecher 20 Min./Stufe 1/100 °C köcheln lassen, danach durch ein Sieb abgießen. Beerensaft zurück in den Mixbehälter geben. Restlichen Zucker und Doppelkorn hinzufügen. Noch einmal 2 Min./Stufe 1/100 °C mit eingesetztem Messbecher aufkochen. In 2 (à 500 ml) verschließbare, sterile Flaschen umfüllen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Schmeckt toll mit Prosecco.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1614 kcal
Kohlenhydrate	226 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	14 g
Fette	5 g