



Bier-Likör

Zeit gesamt
25min



Zubereitungszeit
5min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Brauner Zucker	50 g
Zucker	50 g
Vanilleschote	1 St.
Honig	50 g
Bier	500 ml
Wasser	200 ml
brauner Rum	300 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. in den Mixbehälter Rohrzucker, Zucker und Vanilleschote geben und 20 Sek./Stufe 10 pulverisieren. Honig, Bier und Wasser zugeben und ohne Messbecher 20 Min./Stufe 1/90 °C einkochen.

2. Anschließend Rum zugeben und 20 Sek./Stufe 2 vermischen. Bier-Likör durch ein feines Sieb in 2 Flaschen (à 500 ml) abfüllen, abkühlen lassen und servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1455 kcal
Kohlenhydrate	159 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	0 g