



# 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