



Erdbeer-Sahne-Likör-Rezept

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Erdbeeren	400 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Eier	2 St.
Schlagsahne	300 ml
Doppelkorn	300 ml
Puderzucker	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Erdbeeren waschen und Blätter entfernen. In den Mixbehälter Erdbeeren und Vanillinzucker geben und 6 Sek./Stufe 8 pürieren.
2. Eier trennen und Eiweiß anderweitig verwenden. Sahne, Eigelb, Doppelkorn und Puderzucker in den Mixbehälter geben und 10 Sek./Stufe 6 verrühren. Anschließend 8 Min./70 °/Stufe 3 aufkochen.
3. 2 Flaschen (à 500 ml) heiß ausspülen. Erdbeer-Sahne-Likör mithilfe eines Trichters hineinfüllen und sofort fest verschließen. Erdbeer-Sahne-Likör bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1887 kcal
Kohlenhydrate	203 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	43 g