



Fruchtbonbon-Likör

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Fruchtbonbons	200 g
Korn	300 ml
Orangensaft	400 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. In den Mixbehälter Fruchtbonbons geben und 30 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Korn und Orangensaft zugeben und 10 Min./70 °C/Stufe 2 erhitzen. Fruchtbonbon-Likör in 2 heiß ausgespülte Flaschen (à 0,5 l) umfüllen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1487 kcal
Kohlenhydrate	232 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	1 g