# Käsekuchenlikör

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 1 Portionen

| | |
|---|---|
| Bio Zitronen | 1 St. |
| Frischkäse, natur | 300 g |
| Milch | 300 ml |
| Puderzucker | 100 g |
| Vanillinzucker | 1 Päckchen |
| Korn | 200 ml |

## Zubereitung

Küchenutensilien

feine Reibe, Monsieur Cuisine

1. Zitrone waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. In den Mixbehälter Frischkäse, Milch, Puderzucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und Korn geben und 30 Sek./Stufe 4 verrühren. Likör in eine heiß ausgespülte Flaschen (à 700 ml) umfüllen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Genießen gut schütteln.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 1376 kcal |
| Kohlenhydrate | 146 g |
| Eiweiß | 36 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 35 g |