



# Pfirsich-Likör

Zeit gesamt  
15minZubereitungszeit  
5minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 1 Portionen

Zitronen	1 St.
Pfirsich aus der Dose	800 g
weißer Rum	300 ml



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Zitrone halbieren und auspressen. In den Mixbehälter Pfirsiche samt Saft und 30 g Zitronensaft geben und 6 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Dann für 50 Min./100 °C/Stufe 1 aufkochen.

2. Anschließend für 20 Sek./Stufe 10 pürieren. Rum zugeben und 10 Sek./Stufe 2 verrühren. Pfirsich-Likör in 2 Flaschen (à 500 ml) füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wenn du den Likör noch süßer magst, gib 2–3 EL Zucker dazu.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1047 kcal
Kohlenhydrate	105 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	14 g
Fette	1 g