



Pflaumenlikör mit Zimt

Zeit gesamt
25minZubereitungszeit
15minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Pflaumen	800 g
Zucker	200 g
Zimt	0.25 TL
Vanille Zucker	1 Päckchen
Wasser	400 ml
Korn	400 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Pflaumen waschen und entsteinen. In den Mixbehälter Pflaumen, Zucker, Zimt und Vanillinzucker geben und 20 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Wasser zugeben und 10 Min./100 °C/Stufe 2 aufkochen.

2. Anschließend Korn zugeben und 1 Min./Stufe 2 vermengen. 2 Flaschen (à 500 ml) heiß ausspülen. Pflaumenlikör durch ein Sieb in die Flaschen füllen und sofort fest verschließen. Pflaumenlikör bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1899 kcal
Kohlenhydrate	300 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	2 g