Spekulatius-Likör

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Spekulatius	200 g
Schlagsahne	200 g
Milch	500 ml
Puderzucker	50 g
Zimt	0.25 TL
weißer Rum	200 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine

1. In den Mixbehälter Spekulatius geben und 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Sahne, Milch, Puderzucker und Zimt zugeben und 12 Min. /Stufe 2/100 °C aufkochen.

2. Anschließend Rum zugeben und 20 Sek/Stufe 3 vermischen. Spekulatius-Likör noch heiß in 2 sterilisierte Flaschen (à 500 ml) geben. Im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Genießen gut schütteln.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2127 kcal
Kohlenhydrate	223 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	74 g