



# Vanille-Likör

Zeit gesamt  
15minZubereitungszeit  
5minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 1 Portionen

Eier	6 St.
Vanilleschote	1 St.
Brauner Zucker	100 g
Schlagsahne	400 g
brauner Rum	200 ml

## Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Eier trennen und Eiweiß anderweitig verwenden. In den Mixbehälter Vanilleschote geben und mit Zucker 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. In den Mixbehälter Eigelbe geben und 3 Min./Stufe 3 aufschlagen. Anschließend Rühraufsatz entfernen.

2. Sahne und Rum zugeben und 8 Min./70 °C/Stufe 3 vermengen. 2 Flaschen (à 500 ml) heiß ausspülen. Vanille-Likör mithilfe eines Trichters hineinfüllen und sofort fest verschließen. Vanille-Likör bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1800 kcal
Kohlenhydrate	120 g
Eiweiß	53 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	72 g