



Vanille-Likör

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

| | |
|---------------|--------|
| Eier | 6 St. |
| Vanilleschote | 1 St. |
| Rohrzucker | 100 g |
| Schlagsahne | 400 g |
| brauner Rum | 200 ml |

Zubereitung

 Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

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 | Ballaststoffe | 0 g |
| Eiweiß | 53 g | Fette | 72 g |