

BEERENLIKÖR

Dank Thermomix ist dieses fruchtige Likörchen super leicht hergestellt. Und mit dem Glitzerpulver ist er ein Highlight auf jeder Party. Das Glitzerpulver erhältst du z.B. in E...a

DU BENÖTIGST

- 300 g Zucker
- Vanillezucker
- 750 g Beerenfrüchte, TK
- 50 g Zitronensaft
- 250 g Wasser
- 100 g schwarzer Johannisbeersirup
- 750 g Wodka (oder ein Schnäpschen deiner Wahl...)
- 2 TL Glitzerpulver

ZUBEREITUNG

1. Zucker sowie Vanillezucker im Mixtopf **5 Sek. | Stufe 8** pulverisieren. Gefrorene Beerenfrüchte zugeben und **10 Sek. | Stufe 10** zerkleinern. Mit dem Spatel etwas nach unten schieben.
2. Zitronensaft und Wasser zugeben und **16 Min. | 90°C | Stufe 2** erhitzen.
3. Wodka zugeben und **10 Sek. | Stufe 4** unterrühren.
4. den Likör durch ein feines Sieb in ein Gefäß gießen.
5. Glitzerpulver unterrühren und mit Hilfe eines Trichters den Likör in Flaschen abfüllen. Im Kühlschrank lagern.