

## Himbeer-Eierlikör-Konfitüre aus dem Thermomix®



© Himbeer-Eierlikör-Konfitüre- Rezepte mit Herz



20 Min.



leicht



2 Gläser á 250 ml

### Fruchtig, cremig und schnell gemixt!

Wenig Aufwand, große Freude: Mit viel Liebe gemachte Leckereien aus der Küche kommen immer gut an – nicht nur zu den Feiertagen

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Himbeeren
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Gelierzucker 2:1
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Eierlikör
<input type="checkbox"/>	<b>30 g</b>	Weißer Schokolade (geraspelt)

### Zubereitung

1. Himbeeren in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 8 pürieren. Gelierzucker hinzufügen, 10-12 Min./Varoma/Stufe 2 kochen. Wichtig: Die Masse muss mind. 4 Min. sprudelnd kochen!
2. Eierlikör und Schokolade hinzufügen, kurz mit dem Spatel verrühren. Masse in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, verschließen.

Haltbarkeit: Im Kühlschrank ca. 2 Wochen

### Nährwertangaben

Pro EL (20 g): ca. 40 kcal – 0 g E – 0 g F – 8 g KH