

Karamell-Sahne-Likör aus dem Thermomix®



© Karamell-Sahne-Likör - Cookie und Co.



10 Min.



leicht



ca. 700 g

Cremiges Geschenk aus der Küche.



Ein leckerer Likör von Sonja alias „Cookie und Co.“, dazu eine gute Tasse Kaffee und einen Keks, wir lieben diesen Seelenschmeichler.

Gut geplant ist halb geweiwnachtet. Gemeinsam mit befreundeten Bloggern haben wir Ideen zum Verschenken, für den Adventskaffee und einen schönen Jahresausklang zusammengestellt.

Habt alle eine schöne Weihnachtszeit, genießt die süßen Sünden und versucht dem Trubel ein wenig zu entgehen. **Freut euch auf 19 kreative & leckere Rezepte für den Thermomix® - der Weihnachts-Mix wird euch gefallen!**

Probiert doch einfach die folgenden Rezepte aus:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	400 g	gezuckerte Karamell-Kondensmilch
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	gemahlene Vanille
<input type="checkbox"/>	30 - 40 g	brauner Zucker
<input type="checkbox"/>	120 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	180 g	brauner Rum

Zubereitung

1. Alle Zutaten, außer Rum, in den Mixtopf geben und 7-8 Min/70 °C/Stufe 2 rühren. Rum zugeben und 20 Sek./Stufe 4 untermischen. In saubere Flaschen abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit: mindestens 4 Wochen im Kühlschrank.