

Whisky-Bier-Likör aus dem Thermomix®



© Whisky-Bier-Likör - Rezepte mit Herz



15 Min.



leicht



1000 ml

Ob pur oder übers Eis, der Likör ist ein Genuss.

Ein Likör zur Faschingszeit, zum Beginn eines unvergesslichen Mädelsabend oder ganz einfach während der Party - unser Whisky-Bier-Likör passt immer. Auch als Geschenk aus der Küche, einfach weil es von Herzen kommt.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Flasche Schwarzbier (500 ml)
<input type="checkbox"/>	200 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	450 g	Whisky
<input type="checkbox"/>		

Zubereitung

1. Das Bier mit dem Zucker in den Mixtopf geben, 10 Min./80°C/Stufe 1 erwärmen.
2. Die restlichen Zutaten zugeben und wieder 4 Min./80°C/ Stufe 1 erwärmen.
3. Den Likör noch heiß in eine Flasche (ca. 1000 ml) füllen und verschließen.

Unser Tipp:

Je länger der Likör lagert, desto mehr entfaltet sich der Geschmack.

Nährwertangaben

Pro Flasche: ca. 2405 kcal – 8 g E – 2 g F – 252 g KH