

## Beerenlikör

cookidoo

450 g TK-Beeren gemischt

300 g Wasser

150 g Zucker

30 g Vanillezucker

300 g Rum



Zubereitung:

Aufgetaute Beeren, Wasser, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben,

**15 Minuten/ 90°C/ Stufe 2** erhitzen, durch ein feines Sieb geben, dabei die Flüssigkeit auffangen und diese wieder in den Mixtopf geben.

Rum zugeben, **10 Sekunden/Stufe 3** vermischen,

in 2 Flaschen a 0,5 l umfüllen, abkühlen lassen und servieren.

*Bild: kuechenmomente.de*