

Einhorn - Likör

Zutaten für ca. 1 Liter Likör:

- 500g gefrorene Himbeeren/Erdbeeren/Kirschen
- 200ml Vodka/Korn
- 100g Zucker
- 400g Vanille-Joghurt
- 100ml Vollmilch
- 250ml Sahne
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 Päckchen Vanillezucker

Einhorn - Likör



alkoholfreie Alternative:

- 200ml Saft in der gewählten Geschmacksrichtung statt den Vodka/Korn

Schritt 1:

Gefrorene Früchte auftauen.

Schritt 2:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und pürieren. Bei zu dickflüssiger Konsistenz einfach ein wenig Milch zugeben.

Schritt 3:

Die Flüssigkeit durch ein Sieb mit Hilfe eines Trichters in die gewählte Flasche gießen. Somit sind keine Kerne in dem Likör. Dieser ist dann ca. 2-3 Wochen haltbar, also schreibt am besten das Abfülldatum mit auf das Etikett.

Schritt 4:

Den Likör in kleine Schnapsgläser geben, servieren und genießen!