



Gesamt: 15min
Zubereitung: 15min



0 Liter



einfach

Zutaten

Likör

3 Eigelb
20 Stück Werthers Echte
250 g Sahne
125 g Amaretto

Zubereitung

Likör

Die 3 Eigelb mit den Werther's Echte, plus 125 g Sahne in den  "Mixtopf geschlossen" geben, 7 - 9 min./70°C/St. 2 (solange bis man die Bonbons nicht mehr hört, damit sich nach dem Abkühlen keine kleinen Klümpchen bilden)

Amaretto + die restlichen 125 g Sahne in den  "Mixtopf geschlossen" geben und dann nochmal auf 7 min./70°C/St. 2

Zum Schluß den Likör noch 10 sek./St. 9 verrühren!

In heiß ausgespülte Flaschen füllen. Vor Gebrauch gut schütteln!!!



Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.