

Eierlikör

Zutaten:

- 5 Eigelb
- 200 g Puderzucker
- 1 Vanillestange
- Je eine Msp gemahlener.:
Zimt, Kardamom, Piment, Muskatblüte
- Schalenabrieb von einem ½ Zitrone
- 1 Prise Salz
- 250 ml Sahne (homogenisiert)
- 350 ml Wodka 40%



Zubereitung:

Eier trennen und das Eiweiß zur Seite stellen. Eigelb, Zucker, Salz, Gewürze, Zitronenschale und das Innere der Vanilleschote in eine Glas- oder Metallschüssel geben und kräftig verrühren. Schüssel in ein Wasserbad stellen und unter ständigem Rühren erhitzen bis die Masse dickflüssig wird. **Achtung:** nicht kochen. Dann Sahne und Wodka zugeben und weiterhin ca. 5 Minuten unter Rühren erhitzen. Den Likör gleich in Flaschen umfüllen und nach einigen Minuten, wenn sich die Flüssigkeit etwas gesetzt hat, nochmals nachfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren. Ist circa 3 Monate haltbar.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Honiglikör

Zutaten:

- 300 ml Rum
- 300 ml Honig, flüssig
- 1 TL Rosenwasser
- Orange
- 3 Sternanis
- 1 Stückchen Orangenschale
- 4 Kardamomkapsel
- 4 Zimtblüten
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Orange heiß abwaschen, schälen und auspressen und mit Rum, Rosenwasser und Honig in eine saubere Schüssel geben, gut durchrühren. Flüssigkeit in Flaschen abfüllen.

Orangenschale in feine Streifen schneiden und mit dem Kardamom, dem Sternanis zum Likör geben. Kühl aufbewahrt ist der Likör circa 3 bis 4 Monate haltbar.



Weihnachtlicher Schoko- Nugat-Likör

Zutaten:

- 250 ml Amaretto
- 50 ml Wodka
- 250 ml Sahne (homogenisiert)
- 150 g Zartbitter Kuvertüre
- 100 g Nutella
- 1 EL Marc-de-Champagne-Aromapaste
- 1 TL Weiße Balsamico-Creme
- Je ¼ TL Kardamom, Zimt, Muskatblüte, 1 Prise Salz
- Orangenschalenabrieb einer ½ Orange
- ¼ Vanillestange

Zubereitung:

Sahne mit Salz, den Gewürzen, dem Inneren der Vanilleschote und Orangenschalenabrieb in einem Topf geben, gut durchrühren und bei mittlerer erhitzen. Zartbitter Kuvertüre und Nutella dazugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Anschließend Marc-de-Champagne-Aromapaste und die Weiße Balsamico-Creme dazugeben, durchrühren und vom Herd nehmen. Nun den Amaretto und Wodka zufügen und mit dem Elektromixer auf kleinster Stufe gut verrühren.

Den Likör danach gleich in Flaschen umfüllen und nach einigen Minuten, wenn sich die Flüssigkeit etwas gesetzt hat, nochmals nachfüllen. Kühlschrank aufbewahrt ist der Likör circa 3 bis 4 Monate haltbar.

2



Diese Liköre sind gerade in der Weihnachtszeit ein tolles Geschenk. Besonders dann, wenn die Flaschen selbst verziert wurden.

