

Orangen- /Pomeranzenlikör

Projektdauer für diesen Likör ist ca. 8 Monate. Es empfiehlt sich im Januar anzufangen weil es nur im Januar Pomeranzen (Bitterorangen) gibt.

Die Zutaten:



Zitrusfrüchte (Orangen, Pomeranzen, Mandarinen) unbedingt unbehandelt mit verzehrbare Schale.

Rum 54%. Das kann jeder beliebige echte Rum sein. Es lohnt sich nicht hier den teuersten zu kaufen, weil durch die vielen Aromen die feinen Unterschiede verloren gehen. Der hier auf dem Foto ist von ALDI (Süd).

Nelken, Kaffeebohnen

Zimtstangen, Sternanis nach Belieben.

Später: Läuterzucker (1Kg Zucker auf 1L Wasser) zum Verdünnen auf Trinkstärke.

Quellen für Pomeranzen:

Bioladen, [Fet a Soller](#), [Schönbrunner Pomeranzen](#)

Für eine 2,6L WECK Flasche braucht man ca. 1,5-2Kg Früchte und knapp 2 Flaschen Rum.

Zubereitung:

Die Früchte heiß abwaschen und trocknen. Jetzt die Früchte mit Nelken und Kaffeebohnen spicken. Nelken schmecken stark durch also nur eine oder zwei Früchte pro Glas mit Nelken spicken. Kaffee können alle. Oben links im Bild ist die Version für Faule: Früchte vierteln und Kaffeebohnen und Nelken so ins Glas geben 😊 ☐ Vom Ergebnis vermutlich gleich sieht nur nicht so gut aus. Aber später wird ja eh abgeseiht.

Zum Spicken für die Kaffeebohnen kleine Einschnitte machen. Die Nelken kann man wie kleine Nägel direkt rein drücken.

Deshalb heißen die ja in der Schweiz auch Nägeli 😊 ☐

Will man nicht spicken zumindest die Einschnitte machen dann mazeriert es besser.



Die Früchte in die Gläser geben. Dabei ruhig drücken und auch mal eine Frucht halbieren wenn sonst zu große Hohlräume entstehen. Man kann es reinfrüchtig, also nur Orangen oder Pomeranzen nehmen oder auch mischen.

Für einen weihnachtlichen Likör Zimt und Anis begeben. Vorsicht mit dem Sternanis. Das schmeckt extrem nach Anis. Nur einen Zacken nehmen oder ganz weglassen wenn man den Geschmack nicht so mag.



Dann mit Rum aufgießen und verschließen. Die 4 Gläser haben fünfeinhalb Flaschen Rum verbraucht. Man kann für die WECK Gläser auch gut die weißen Deckel nehmen. Ich hatte nur gerade keine mehr da.



Jetzt nur noch an einen zimmerwarmen Platz stellen. Dunkel ist gut muss aber nicht unbedingt. Jedenfalls keine Sonne.

Die Gläser bleiben ungefähr ein halbes Jahr stehen. Es schadet nicht sie ab und zu mal umzudrehen. Vor allem wenn ganz oben Früchte über dem Flüssigkeitsspiegel herausragen.

Dann wird abgeseiht und mit Läuterzucker auf Trinkstärke verdünnt. Dazu später mehr.

Nachdem die Pomeranzen 4,5,8 oder 12 Monate im Rum mazeriert haben kommt Phase 2:

Zuerst Läuterzucker kochen und abkühlen lassen. 1Kg Zucker auf 1L Wasser. Zusammen aufkochen und leicht rühren bis der Zucker

aufgelöst ist. Geht im Topf oder in der CC mit Flexi. Temperatur ist dann 102°C.

Rum oder sonstigen Alkohol von den Früchten abgießen. Die Früchte anderweitig :hicks: verwenden 😊 ☐

Den Alkohol 1:1 mit Läuterzucker verdünnen. Das gibt einen Likör mit etwas über 20vol% Alkohol wenn man mit 54% Rum angefangen hat. Ein Teil des Alkohols ist in den Früchten verblieben.

Am besten erst mal nur wenig machen und verkosten bis das gewünschte Mischungsverhältnis gefunden ist.

Die möglichen Fälle:

1. zu alkoholisch und nicht süß genug (oder zu bitter)
mehr Läuterzucker
2. süß genug aber zu alkoholisch
mit abgekochtem Wasser verdünnen
3. Alkoholgehalt passend aber nicht süß genug
normalen Haushaltszucker zugeben. Dauert aber ein paar Tage bis der Geschmack sich eingependelt hat.

Versucht aber nicht zu viel Wasser zu nehmen denn unter 20vol.% ist der Likör nicht so haltbar und außerdem brauchen Pomeranzen, Orangen, Mandarinen usw. im Likör einen höheren Alkoholgehalt.

Jetzt wieder ins Dunkle stellen und einige Wochen reifen lassen. So nach 4-6 Wochen sollten sich die Aromen verbunden haben.

Aber denkt dran: Das ist ein Weihnachtslikör

Bombardino – italienisches Après Ski-Getränk



Foto und Rezept von Kathrin Ebert

Bombardino-italienisches Après Ski-Getränk

Oder

Ein kleines Mitbringsel an Weihnachten 😊 ☐

Zutaten:

10 Eigelbe

300g Puderzucker

2 Tüten Vanillezucker

400ml Kaffeesahne 30% Fett

400ml Rum

Zubereitung:

Die Eier trennen, die Eigelbe in die Kochschüssel geben.

Ballonschneebeesen einspannen.

Puderzucker und Vanillezucker hinzugeben und mit dem Ballonschneebeesen schaumig rühren, dann langsam unter Rühren die Kaffeesahne und danach den Rum einlaufen lassen.

Temperatur auf 80 °C einstellen, das Ganze darf NICHT kochen, ca. 10 min kontinuierlich rühren lassen.

Die zu füllenden Flaschen sollten vorher schon sauber da stehen, um den Bombardino gleich heiß abzufüllen.



Zubereitung für heißen Bombardino – 1 Portion:

4 cl Bombardino

4 cl Eierlikör

4 cl Weinbrand

6 cl Milch

1 TL Rohrzucker

Diese Zutaten zusammenmischen und erhitzen, dann ein Schlagsahnehäubchen oben drauf, mit Zimt- oder Kakaopulver bestauben

Zubereitung Bombardino on the rocks:

Bombardino schmeckt auch im Sommer gut, dann die Milch nicht erhitzen, sondern kalt dazu geben und den Bombardino mit Eiswürfeln servieren.

Zum Wohl
Kathrin Ebert

Teufelchenlikör



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

150 g Schokolade mit Chili und Sauerkirsche (Lindt)

100 g brauner Zucker

1/2 Chili getrocknet und gemörsert ohne die Kerne

2 Eier

1 Esslöffel Kakaopulver Bendsorp (richtiger Kakao, kein Zuckerpulver)

500 ml Obers (in Deutschland versteht man darunter Schlagsahne)

400 ml Schwarzwälder Kirschwasser

Zubereitung:

Die Chili-Sauerkirsch-Schokolade in kleine Stücke brechen und schmelzen bei 60 Grad mit dem Flexielement.

Den Zucker, Chili, das verquirlte Ei und die Sahne dazugeben, 15 Minuten rühren bei 75 Grad/Rührintervall 1/Flexielement. Auf keinen Fall kochen lassen.

Kakaopulver dazu rühren und auch das Kirschwasser zur Masse geben. Temperatur auf 70 Grad herabdrehen und nochmals 15 Minuten rühren lassen.

Noch warm in Flaschen füllen und verschenken oder selber trinken.

In den ersten Tag nach Abfüllung immer schütteln, damit es nicht hart wird.

Sehr lecker hat 40 % aber arg süffig Männergetränk halt 😊 ☐

Engelchenlikör – Variationen



Foto Anja Kremer/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 – zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

150 g weiße Schokolade (am besten Mousseschokolade, z.B. von Hofer/Aldi/Lindt)

80 g Zucker

500 ml Sahne

1 Ei

250 ml Amaretto

Zubereitung:

Schokolade in CC schmelzen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, Zucker, Sahne und das Ei bei ca. 75 Grad/15 Minuten/Rührintervall/Flexi rühren lassen. Keine höhere Temperatur, damit das Ei nicht flockt.

Dann den Amaretto dazu geben, Temperatur auf 70 Grad zurückstellen und weitere 15 Minuten rühren lassen.

Noch warm abfüllen, direkt verschließen. Er ist soooo lecker.

In der ersten Woche (und schon kurz nach dem Abfüllen) mindestens 1 x täglich gut schütteln, damit der Likör flüssig bleibt und sich am Deckel keine harte Schicht bildet.

Rezept Nr. 2 – zur Verfügung gestellt von Gabriela Jordans

Zutaten:

100 g weiße Schokolade

50 g Zucker

1 Stück Ei

300 g Sahne

300 g Amaretto

Zubereitung:

wie vor

Baileys Irish Cream Likör



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Dana Steinmetz-Mock

Zubereitung:

200 g Sahne

1 TL Kaffeepulver, lösliches

1 TL Kakaopulver

130 g Whiskey, irischer

1 TL Vanilleextrakt oder Mark einer Vanilleschote

1 Dose Kondensmilch, gesüßte, etwa 400

Zubereitung:

1. Flexi einsetzen (alternativ Schneebesen). 1 TL Sahne mit dem Kaffee- und Kakaopulver zu einer Paste vermischen. Langsam die restliche Sahne einrühren bis es eine glatte Masse ist.

2. Dann Whiskey, Vanilleextrakt und die Kondensmilch unterrühren.

3. Alles in eine Flasche füllen und im Kühlschrank lagern. Etwa 2 Wochen haltbar.

Mir war es jetzt nicht cremig genug, daher habe ich den Baileys zusätzlich mit einem Ei ca 5-8 Min unter Rühren (ca. 80 Grad) erwärmt.

Viel Spaß

Mon Cheri Likör



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

10 Stück Mon Cheri Konfekt

200 g Zucker

300 g Sahne

4 Eigelb

300ml Kirsch od Obstler

Zubereitung:

Mon Cheri mit Messer im Multi zerkleinern. Auch die Sahne dazu geben.

Im Kessel das Eigelb mit Zucker mit dem Ballonschneebeesen mit Temperatur, ca. 78 Grad, aufschlagen.

Das Sahnegemisch mit Flexi dazu rühren, bis sich alles schön verbindet. Etwas abkühlen lassen und dann mit Flexi Kirsch/Obstler unterrühren und abfüllen.

Der Mon Cheri-Likör setzt sich, wenn man die Flasche voll

füllt, noch etwas ab und man muss nochmal nachfüllen.

Kinder Schokolade Likör



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Annika Am

Ein Muss für jeden der Kinder Schokolade liebt ☐

Zutaten:

430 g Kinderschokolade

900 ml Milch

600 ml Sahne

3 Eier

90g Zucker

400 ml Vodka

Zubereitung:

Ein Teil der Milch mit den Kinderriegeln und den Eiern in den Kessel geben und Schokolade schmelzen (ca. 70 Grad/Rührintervall).

Restliche Milch, Sahne und Zucker dazugeben. Temperatur

ausschalten. In die abgekühlte Flüssigkeit den Vodka schütten.
In Flaschen füllen – fertig.

Im Kühlschrank aufbewahren, hält ca. einen Monat.

Tipp Claudia Kraft:

Die Liköre mit Schoko sollte man täglich in der ersten Woche schütteln, so dass sie nicht fest werden. Ausserdem kühl stellen oder im Keller. Wird im Warmen dann wieder flüssiger.

Eierkirschlikör



Rezept und Foto von Daniela Flick

Zutaten:

12 Eigelbe

750g Zucker

750 g Sahne

750 ml Kirschwasser

Zubereitung:

12 Eigelbe mit 750g Zucker cremig schlagen (Ballonschneebeesen).

Dann 750 g Sahne dazugeben und ca 5 min auf Stufe 4 rühren lassen

Danach noch 750 ml Kirschwasser dazu und auf kleiner Stufe ca 5-10 min rühren.

In Flaschen abfüllen du schaffst es nicht ihn aufzubewahren bis er kippt die Flaschen sind vorher leer..

Wichtig: Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Haltbarkeit lt. Daniela Flick: 3-4 Wochen im Kühlschrank ohne Probleme.



Foto von Daniela Flick

Weißer Schokoladenlikör mit Mandel und Vanillenote



Rezept und Foto von Kira von [Kirasols Kitchen](#)

Für ca. 1,5l (3 0,5 Flaschen von Ikea)

Zutaten:

200 g weiße Schokolade geschmolzen

120 g Puderzucker

3 Eigelbe (Gr M)

1 Prise Salz

600 ml Sahne (haltbare)

1 kleine Dose gesüßte Kondensmilch (300 ml)

300 ml Amaretto

200 ml brauner Rum (oder neutralerer Alkohol, ich selbst mag keinen Vodka oder Korn)

1 Messerspitze gemahlene Vanille

Zubereitung:

Eigelbe mit Zucker und Salz mit Ballonschneebeesen schaumig rühren (Stufe 4).

Dann 78 Grad einstellen und rührend erhitzen. Wenn die Eigelbmasse ca. 5 min über 80 Grad geköchelt hat, die

restlichen Zutaten vorsichtig hinzufügen und so lange rühren lassen bis die Masse merklich eingedickt ist. Habe den Alkohol erst nach und nach hinzugefügt, damit der Alkohol nicht komplett verkocht □ (Bei mir hat es insgesamt ungefähr 35 Minuten geköchelt).

Dann in saubere und heiß ausgespülte Flaschen füllen verschließen und abkühlen lassen.

Tipp von Kira: Ich denke der Likör hält sich so 3 Monate im Kühlschrank, sofern ganz sauber gearbeitet wurde. (Keine Garantie, da ich den auch das erste Mal gemacht habe)

Schokoladenlikör

Variationen



Foto und Rezept von Sylvia Angermann/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 Sylvia Angermann's Schokoladenlikör

Ich habe mich in Anlehnung an den Eierlikör an einen Schokoladenlikör gemacht:

Zutaten:

50 gr. Puderzucker
Mark einer halben Vanilleschote
2 EL Kakao (dunkel)
2 Eigelb
1 Becher Schlagsahne
50 ml weißen Rum

Zubereitung:

Puderzucker mit dem Mark einer halben Vanilleschote und Kakao versieben (alternativ K-Haken).

2 Eigelbe mit dem Ballonbesen und etwas Zuckermischung verrühren, restl. Zucker zugeben und auf höchster Stufe 8 Minuten rühren.

1 Becher Schlagsahne langsam dazugeben, (zwischenzeitlich mit dem Teigschaber sichergehen, dass nichts am Boden hängen bleibt), verrühren, dann mit Flexi bei 78°C ca 25 Minuten eindicken.

50 ml weißen Rum dazu, 2-3 Minuten weiterrühren – fertig.

(Für die Kinder das Gleiche ohne Rum ;))

Schmeckt himmlisch!

Rezept Nr. 2 Bet Ty's Schokoladenlikör**Zutaten:**

250 ml Wasser
250 g Zucker
100 Kakaopulver (Backkakao)
8 Eigelb
340 ml Kondensmilch
1 Msp Zimt
250 ml Rum, braun 40% oder 54 %

Zubereitung:

Wasser und Zucker aufkochen. 100 g Kakaopulver einrühren und 5

Minuten köcheln lassen (Flexi). Abkühlen lassen.

In zweiter Schüssel die Eidotter sehr schaumig schlagen (Ballonschneebeesen). Die Kondensmilch, Zimt und den Schokosirup dazugeben. Langsam den Rum unterrühren.

Das Ganze auf 76 Grad erhitzen solange bis es schön dickflüssig/cremig wird. 10 Minuten bei der Temperatur weiterschlagen.

Rezept Nr. 3 Schokoladenlikör von Dana Steinmetz-Mock



Rezept und Foto von Dana Steinmetz-Mock zur Verfügung gestellt

Zutaten:

100g Schokolade weiß oder braun

50g Zucker

1 Ei

400ml Sahne

250ml Amaretto

Zubereitung:

Schokolade zerkleinern (Multi) und zusammen mit dem Zucker, Ei und Sahne (Ballonschneebeesen) ca 5 Min unter rühren auf 90 Grad erhitzen, dann den Amaretto dazugeben und weitere 4 Min rühren.

Da mir gestern beim braunen Schokiliör der Amaretto

ausgegangen ist habe ich noch Whiskey genommen und muss sagen,
das war auch seeeehr lecker.