

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 Minuteniterrühren – 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 (Ballonschneebesen) 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.

Pariserecken



Foto und Rezept von Monika Pintarelli

Zutaten:

Für den Teig:

3 Dotter

270 g Staubzucker

1 Vanillezucker

310gr Walnüsse gerieben

1 EL Rum

1 EL Kakao

1 EL Orangensaft

1 EL Orangenabrieb

1 EL Nelkenpulver

etwas Muskatnuss

Für die Glasur

1 Eiweiss

soviel Staubzucker dass eine flüssige Glasur ist

etwas Nutella

weitere Zutaten:

Silberperlen

Zubereitung:

Alle Zutaten in der CC mit dem Flexi zu einem Teig kneten.

Auf Staubzucker ausrollen.

Aus Eiweiss und dem Staubzucker die Glasur herstellen und damit bestreichen .

Mit Silberperlen und Nutella verzieren.

Ecken schneiden und bei 150 Grad Heißluft ca.10 – 12 Minuten hell backen.

Nutellaschnitte



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

6 Eier

250gr Zucker

1/8l Öl

1/8l lauwarmes Wasser

200gr Mehl

2EL Kakao

1 Pkg Backpulver,

100gr Marillenmarmelade

Creme:

1l Patisseriecreme,

4pkg Sahnesteif
250gr Nutella.
Schokoflocken zum Bestreuen.

Alternativcreme:

3/8l Schlagobers mit
2 Sahnesteif und
250gr Nutella mischen,weiter
3/8l Schlagobers
2 Sahnesteif und
Vanillezucker mischen

Zubereitung:

Eier trennen. Eiklar zu Schnee schlagen (Ballonschneebeisen).
Staubzucker, Dotter und Vanillezucker schaumig rühren.

Zuerst Öl, dann lauwarmes Wasser einrühren. Kakao unterziehen.
Mehl und Eischnee unterheben.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und
bei 170c Heißluft ca. 20 Minuten backen. Nadelprobe

Ausgekühlten Teig mit Marillenmarmelade bepinseln.

Creme:

Patisserie-Creme 1 Minute stark mixen. Sahnesteif und
Staubzucker einrühren.

Creme rühren bis sie steif ist. Creme teilen. Eine Hälfte mit
Nutella verrühren (Flexi).

Die Nutellacreme auf den ausgekühlten mit Marmelade
bestrichenen Kuchen streichen. Die weiße Creme darüber
streichen.

Den Kuchen mit Schokoladeflocken oder geriebener Schokolade
bestreuen und ca. 5 Stunden kühl stellen.



Fotos: Claudia Kraft