



EIERLIKÖR / SCHOKO-CHILI-LIKÖR / OHNE ALKOHOL



Eierlikör ohne Alkohol? Das geht ganz einfach mit diesem Rezept. In den Eierlikör kommt weiße Schokolade und in die dunkle Variante Zartbitterschokolade und Chili. Total lecker!



Zubereitungszeit

25 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 3

ZUBEREITUNG VANILLE-EIERLIKÖR

Hacke die Schokolade fein. Lasse die Milch in einem Topf kurz aufkochen und ziehe den Topf vom Herd. Rühre die Schokolade ein, damit sie schmilzt. Verrühre das Vanilleextrakt mit den Eigelben, dem Puderzucker, der Sahne und der warmen Milch in einer Schüssel. Stelle sie über ein heißes Wasserbad und rühre den Eierlikör darüber für etwa 5 Minuten cremig. Der alkoholfreie Eierlikör kann auch in einer Küchenmaschine bei 70°C für 5 Minuten verrührt werden, er darf jedoch nicht kochen, damit die Eigelbe nicht gerinnen.

Fülle den alkoholfreien Eierlikör in saubere Flaschen und verschließe sie. Im Kühlschrank sind sie 1 Woche haltbar. Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

VANILLE-EIERLIKÖR:

- 75 g** weiße Schokolade
- 200 ml** Milch (oder Korn)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 6** Eigelbe
- 50 g** Puderzucker
- 200 g** Sahne

ZUBEREITUNG SCHOKO-CHILI-EIERLIKÖR

Hacke die Schokolade fein. Lasse die Milch in einem Topf kurz aufkochen und ziehe den Topf vom Herd. Rühre die Schokolade ein, damit sie schmilzt. Verrühre die Chiliflocken mit den Eigelb, dem Puderzucker, der Sahne und der warmen Milch in einer Schüssel. Stelle sie über ein heißes Wasserbad und rühre den Eierlikör darüber für etwa 5 Minuten cremig. Der alkoholfreie Eierlikör kann auch in einer Küchenmaschine bei 70°C für 5 Minuten verrührt werden, er darf jedoch nicht kochen, damit die Eigelbe nicht gerinnen.

Fülle den alkoholfreien Eierlikör in saubere Flaschen und verschließe sie. Im Kühlschrank sind sie 1 Woche haltbar. Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

SCHOKO-CHILI-EIERLIKÖR:

- 75 g** Zartbitterschokolade
- 200 ml** Milch (oder Korn)
- 1 TL** Chiliflocke
- 6** Eigelbe
- 50 g** Puderzucker
- 200 g** Sahne



Um den Eierlikör haltbarer zu machen kannst du statt Milch Korn verwenden, dann ist der Likör mehrere Wochen haltbar.