

Foto: Colourbox (Beispielfoto)



„Frag die Oma“: Likörrezepte

Von Renate Kaufmann

EIERLIKÖR

„Meine Oma hatte für den Likör nur Milch und musste daher lange warten, bis er dick genug wurde. Heute verwendet man Obers oder Kondensmilch und kann die Köstlichkeit schon nach kurzer Zeit genießen.“

Zutaten

-) 3 Dotter
-) 1/4 Liter Kaffeeobers 10% Fett
-) 1/16 Liter Milch
-) 1/8 Liter Weingeist 96%
-) 250 Gramm Staubzucker
-) 1 EL Vanillezucker
-) 1/16 Liter Kognak (das sind 3 Stamperln)

Zubereitung

1. Ich rühre die Dotter mit drei Esslöffeln Staubzucker und dem Vanillezucker mindestens fünf Minuten mit dem Mixer auf niedriger Stufe. Die Masse soll dabei nicht schaumig werden.

2. Nun füge ich den restlichen Zucker, das Kaffeeobers und die Milch dazu und rühre es mehrere Minuten. Dann muss ich leider kosten, denn es sollte kein ZuckerKristall mehr in der Masse zu spüren sein – andernfalls weiter rühren.

3. Zuletzt werden der Weingeist und der Kognak langsam eingerührt.
Und das wars auch schon.

Omas Tipp

Wer den Eierlikör gerne ganz dick mag, sollte Schlagobers statt Kaffeeobers verwenden. Das Ergebnis ist ein Likör zum Löffeln.

ORANGENLIKÖR

„Selbst gemachter Orangenlikör schmeckt nicht nur wunderbar, er ist auch ein ideal im Obstsalat oder der Bowle.“

Zutaten

-) 1 Liter Weingeist
-) 3 Bio-Orangen
-) 1 Bio-Zitrone
-) 500 Gramm Zucker
-) 1 Liter Wasser

Zubereitung

1. Ich gieße einen Liter Weingeist in ein 5 l Glas. Die Bio-Orangen wasche ich mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel, trockne sie ab und hänge sie in einem Netz in das Glas. Die Orangen dürfen dabei aber keinesfalls den Alkohol berühren.

2. Nun schließe ich das Glas fest zu und lasse es an einem kühlen, dunklen Ort stehen. Nach 2 Wochen gebe ich noch eine Bio-Zitrone dazu und lasse das Glas noch einmal eine Woche stehen. Die Alkoholdämpfe laugen die Orangenschalen aus, dabei tröpfeln die ätherischen Öle in den Weingeist und verbreiten darin ein elegantes Orangenaroma.

3. In der Zwischenzeit habe ich aus 500 g Zucker und einem Liter Wasser einen Sirup gekocht und erkalten lassen.

4. Nach gut drei Wochen nehme ich die Früchte aus dem Glas und mische den Orangen-Weingeist mit dem Zuckersirup. Dabei kann es vorkommen, dass der nun entstandene Likör trüb wird. Wenn das passiert, dann lasse ich den Likör etwa vier Wochen stehen, danach ist er wieder klar – und dann steht einem ungetrübten Genuss nichts mehr im Weg.

KAFFEELIKÖR

„Der Kaffeelikör ist als Digestif eine gute Alternative zum Kaffee – schmeckt aber auch gut als „Verfeinerung“ im Kaffee.“

Zutaten

-) 700 ml Rotwein
-) 75 Kaffeebohnen
-) 1/8 Liter Weingeist
-) 1/8 Liter Rum
-) 320 Gramm Zucker
-) 1 leere Literflasche

Zubereitung

Ich nehme die Literflasche und gebe alle Zutaten hinein, verschließe sie gut und schüttle so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

An einem kühlen, finsternen Ort lasse ich den Likör zwei bis drei Wochen ruhen. Dann seihe ich ihn ab und ab da kann man ihn bereits genießen.