Liköre

- Eierlikör
- Toffifeelikör

Eierlikör



Quelle

OMA

Erfahrungen

Mehr Alk Oma (Rosmarie) Verwendet Ansback Uralt

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
3 stk	Dotter	
17 dag	Staubzucker	
1 pkg	Vanillezucker	
1/4L	Rahm	
1/4L	Congnak	ich verwende Ansbach Uralt oder Orginal

Zubereitung

Schritt 1

Dotter, Staubzucker und Vanillezucker Schaumig rühren.

Schritt 2

Congnak dazuh rühren

Toffifeelikör



Quelle

Link zum Original Rezept

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
250ml	Kondensmilch	
250ml	Sahne	

Menge	Zutat	Bemerkung
120g	Brauner Zucker	
1	Ei	
20	Toffifee	
250ml	Vodka	

Zubereitung

Schritt 1

Zuerst Braunen Zucker mit Ei in einem Topf verrühren und erhitzen. Danach Toffifee, Kondensmilch und Sahne hinzugeben.

Schritt 2

Jetzt alle Zutaten verrühren und aufkochen bis die Toffifee geschmolzen sind. Dann die Mischung noch einmal mit einem Stabmixer pürieren und anschließend auskühlen lassen.

Schritt 3

Anschließend noch 250 ml (mehr oder weniger, nach Belieben)Wodka unterrühren.

Schritt 4

Zum Schluss den Likör durch ein Sieb gießen und dann in eine Flasche umfüllen.