Osterlikör

Zutaten für 0,7 Liter:

- 150 g Zucker
- 100 ml Kaffeesahne
- 100 ml Aprikosensaft
- 0,3 l Weizenkorn
- 6 Eigelb von ganz frischen Eiern

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Osterlikör aus dem Thermomix

1. Gib das Eigelb und den Zucker in den Rührtopf deines Thermomix und verrühre es für 10 Minuten bei 70°C auf Stufe 4.
2. Anschließend gibst du die Kaffeesahne, den Aprikosensaft und den Weizenkorn dazu und rührst weitere 6 Minuten bei 70°C auf Stufe 4.

Osterlikör ohne Thermomix zubereiten

1. Nimm dir einen kleinen Topf und rühre zuerst das Eigelb mit dem Zucker richtig schaumig.
2. Gib dann die Kaffeesahne, den Aprikosensaft und den Weizenkorn hinzu und rühre alles gut um.
3. Jetzt stellst du den kleinen Topf in einen größeren Topf, der mit etwas Wasser befüllt ist. Im Wasserbad wird auf diese Weise dein Osterlikör erhitzt (darf aber nicht kochen!) - dabei solltest du immer gut umrühren. Fertig ist der Osterlikör, sobald er dickflüssig geworden ist.

Osterlikör abfüllen

Jetzt ist dein Osterlikör schon fertig und du kannst ihn in heiß ausgespülte Flaschen geben. Zum Verschenken eignen sich dazu am besten kleine Likörflaschen* . Lass die Flaschen dann rasch abkühlen und lagere sie auch an einem kühlen Ort. Unsere hübschen Etiketten kannst du dir hier herunterladen, ausdrucken und aufkleben.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.