

## Osterlikör



*Thermomix*

### Osterlikör selber machen und verschenken – Anleitung und Rezept für einen fruchtigen Eierlikör mit Aprikosen

Unser Osterlikör ist ein nettes Oster-Geschenk zum Selbermachen aus der Küche, über das sich besonders Frauen, aber auch männliche Naschkatzen freuen. Der fruchtige Likör ist ein Eierlikör mit Aprikosen, der nicht nur pur sehr köstlich ist, sondern auch Eis oder andere Desserts wunderbar verfeinert.

Mit Hilfe des Thermomix ist der Osterlikör in 20 Minuten fertig. Natürlich zeige ich dir aber auch, wie du ihn auf ganz normale Weise ohne das Gerät zubereiten kannst.

#### Zutaten für 1 große Flasche á 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.

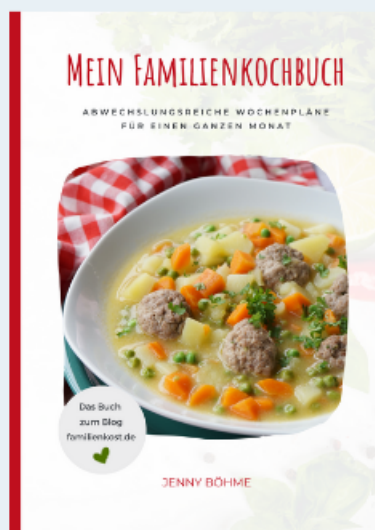
## Osterlikör abfüllen

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 Empfehlung für Dich:

### MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

## Eiweißresteverwertung

Jetzt hast du ja 6 Eiweiß übrig und fragst dich sicher, was du damit machen kannst? Verwandle sie doch ganz einfach in [süßes Osterbaiser](#) – dann haben auch die Kinder etwas von diesem Rezept ;-)