



Rezepte

Von Susann Berger:

Eierlikörcreme

Mit Rührgerät oder Thermomix

250g Mascarpone, 100g Quark, 100g Schmand, 1 Päckchen Vanillezucker und 100 ml Eierlikör verrühren.

Creme vier Schüsseln verteilen (wer mag mit Früchten schichten), oben auf Eierlikör (ca. 5-10ml pro Schale) gießen und für 1-1,5h in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren nach Belieben garnieren.

Eierlikör Muffins mit Buttercreme

Mit Rührgerät oder Thermomix

Teig: 150g weiche Butter, 150g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker schaumig verrühren. 3 Eier dazu geben und verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Dann 150g Mehl, 1 TL Backpulver, ½ TL Natron mischen einsieben und verrühren. Zum Schluss 4cl Eierlikör unterrühren.

Den Teig in Muffin-Förmchen füllen.

Im Ofen (vorgeheizt) bei 180° Grad 15-20 Minuten backen.

Buttercreme: 150g Butter und 300g Puderzucker zu einer festen Creme verrühren. Dann unter rühren 5 EL Eierlikör dazugeben.

Creme mit einem Spritzbeutel auf die Muffins (ausgekühlt) geben.

Waffeln mit Eis, Sahne & Eierlikör

Mit Rührgerät oder Thermomix

Waffelteig: 120g weiche Butter, 120g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier verrühren. 250g Milch dazu und 250g Mehl mit 1 TL Backpulver vermischen und einsieben, 1 Prise Salz dazu. Alles verrühren.

Portionsweise im Waffeleisen backen.

Waffeln mit Puderzucker bestäuben, Sahne aufschlagen und mit dem Spitzbeutel auftragen, Vanilleeis portionieren und Eierlikör (nach Belieben) draufgeben.

Von Kirstin Schönknecht / Thermomix:

Eierlikör

- 200 g Zucker
- 250 g Sahne
- 250 g Doppelkorn
- 8 Eigelb
- 1 TL Vanillezucker, selbst gemacht

Zucker, Sahne, Doppelkorn, Eigelb und Vanillezucker in den Mixtopf geben, 8 Min./70°C/Stufe 4 vermischen, in 3 Flaschen (à ca. 300 ml) umfüllen, abkühlen lassen, im Kühlschrank aufbewahren und kalt servieren.

Im Kühlschrank gelagert hält sich der Eierlikör bis zu 2 Wochen.

Eierlikörkuchen

- 200 g Öl
- Paniermehl zum Ausstreuen
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 200 g Eierlikör
- 120 g Speisestärke
- 120 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver

Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Gugelhupfform (Ø 22-24 cm) mit Öl einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Eier und Zucker in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 5 schaumig rühren.

Öl, Eierlikör, Speisestärke, Mehl und Backpulver zugeben, 20 Sek./Stufe 5 verrühren, Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und 1 Stunde (180°C) backen. Kuchen in der Form abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen, in 20 Stücke schneiden und servieren.

Sie können anstelle einer Gugelhupfform auch eine Kastenform (30 x 11 cm) verwenden.

Von A. Baumgärtner

Eierlikör-Apfelkuchen

Ring oder Kuchenform mit 28 cm Durchmesser

Rührteig: 150 gr. Butter, 150 gr. Zucker, 1 Pck. Vanillezucker schaumig schlagen nach und nach 3 Eier (à 50 gr.) unterrühren

dann: 160 gr. Mehl (550), 8 gr. Backpulver vermischen und unterheben

Rührteig in leicht gefettete, gemehlte Form einfüllen

600 gr. geschälte, gewürfelte Äpfel aufstreuen und bei 180 Grad (Ober/Unterhitze) ca. 30 min. backen

Guss: 4 Eier, 80 gr. Zucker, 200 gr. Eierlikör, 200 gr. saure Sahne, 1 Pck. Vanillepuddingpulver

verrühren und über den gebackenen Rührteig gießen

und nochmals ca. 20 min. backen.

Kuchen auskühlen lassen

100 gr. Eierlikör und 2 Blatt eingeweichte Gelatine kurz zusammen erwärmen und mit dem Pinsel auf den Kuchen auftragen.