

Eier-Likör Nugat-Likör Limocello



ZUTATEN Eier-Likör

8 ganze Eier
150 g Zucker
250 g Sahne
200 g Milch
1 Päck. Bourbon-Vanille-Zucker
1 Messerspitze Kurkuma
250 g Doppelkorn

ZUTATEN Nougat-Likör

250 g Nougat
180 g Zucker
1 Prise Zimt, 1 Prise Kardamom
1 Ei mittlere Größe
400 g Sahne und 700 g Milch
300 g Doppelkorn

ZUTATEN Limocello

6 Stück Bio-Zitronen
2 Päck. Bourbon-Vanille-Zucker
120 g Zucker
1 Messerspitze Kurkuma
300 g Wasser
200 g Sahne
1 Ei mittlere Größe
300 g Doppelkorn

HINWEIS

Die Rezepte wurden im Thermomix Modell TM5 zubereitet. Dieses Modell hat ein größeres Fassungsvermögen als der TM31 und es darf die max. Füllmenge nicht überschritten werden, da sonst Verbrühungsgefahr durch die heiße Flüssigkeit entstehen könnte !!!

ZUBEREITUNG Eier-Likör

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und dann **8 Min. / 70° / Stufe 4** vermischen und heiß in Flaschen einfüllen

ZUBEREITUNG Nougat-Likör

Nougat und Zucker in den Mixtopf geben und **5 Sek. / Stufe 5** zerkleinern. Sahne, Milch, Zimt, Kardamom und Ei zugeben und **10 Min. / 100° / Stufe 3** kochen. Auf ca. 70° abkühlen lassen und den Doppelkorn zufügen und **1 Min. / Stufe 2** verrühren und heiß in Flaschen füllen.

ZUBEREITUNG Limocello

Die Zitronen waschen, mit dem Sparschäler die Schale entfernen und darauf achten, dass nur wenig vom weißen Teil erwischt wird. Mit Zucker, Vanille-Zucker und Wasser in den Mixtopf geben und **8 Min. / 100° / Stufe 2** kochen. Die Zitronen auspressen und gegen Ende der Kochzeit den Saft zufügen. Zum Schluss den Doppelkorn hinzufügen und **10 Sek. / Stufe 6** verrühren. Durch ein feines Sieb schütten und heiß in Flaschen füllen.