

Schon gewusst?



Johannes Halter (l., mit Familie) stellt in Ödsbach Edelbrände und Liköre her – und das so erfolgreich, dass er auf seiner Website halter-edelbraende.de schon diverse Auszeichnungen aufzählen kann. In Sachen Eierlikör hat er uns gern ein bisschen was verraten ...

Der Ursprung des Eierlikörs stammt aus Brasilien. Hauptzutat: Avocados, wegen ihres Lecithins, was das Emulgieren von Fetten und Wasser erst ermöglicht. Das gelbe Fruchtfleisch ersetzen die Holländer in Europa dann durch eine andere Lecithin-Quelle: Eigelb.

In der Ortenau ist es üblich, Eierlikör mit Kirschwasser herzustellen. Varianten mit Pflaumen- oder Zwetschgenbrand, Himbeer- und Erdbeergeist sowie Rum schmecken aber auch gut ...

Salmonellen sind bei Eierlikör kein Problem, da diese in Alkohol (mindestens 14 %) nicht überleben. Gefahr besteht lediglich, wenn man in den ersten 24 Stunden oder bei der Zubereitung probiert und belastete Eier verarbeitet hat.

Für die Bezeichnung Eierlikör muss mindestens 140 Gramm Eigelb pro Liter enthalten sein.



EI LOVE YOU, Ostern!

JOHANNES HALTER HAT FÜR BRÄNDE UND LIKÖRE EIN BESONDERES HÄNDCHEN. FÜNF EXKLUSIVE REZEPTE STELLEN WIR EUCH VOR ...

BADISCHER EIERLIKÖR

- 10 Eigelb (160g)
- 350 ml Kirschwasser 40 %
- 225 g Puderzucker
- 1 Vanilleschote (das Mark davon)
- 200 g Sahne

Zucker zu Puderzucker mixen. Sahne, Eigelbe und Mark der Vanilleschote hinzugeben. Fünf Minuten unter Rühren auf 55 Grad erhitzen. Kirschwasser langsam unter stetigem Rühren hinzugeben und zehn Minuten bei 55 Grad rühren.

ERDBEER-SCHOKO-CHILI-EIERLIKÖR

- 6 Eigelb (100g)
- 100 g Zucker
- 200 g Sahne
- 300 ml Erdbeergeist 40 %
- 1 TL Vanillezucker, gehäuft
- 3 TL Kakao, gehäuft
- 1 TL Chilipulver, gestrichen

Alle Zutaten, bis auf den Alkohol, fünf Minuten unter Rühren auf 55 Grad erhitzen. Alkohol langsam unter stetigem Rühren hinzugeben und weitere zehn Minuten bei 55 Grad rühren.



UREIERLIKÖR

- 350 g Avocado
- 200 g Puderzucker
- 150 g Soyatoo Sojasahne
- 5 Safranfäden
- 200 ml Weißer Rum
- 100 ml Cachaça

Weißer Rum leicht erhitzen, Puderzucker hineinstreuen und unter Rühren auflösen. Cachaça und Safranfäden hinzugeben. Mischung erkalten lassen. Die steif geschlagene Sojasahne vorsichtig hinzugeben. Das Avocado-Fruchtfleisch in einer extra Schüssel schaumig pürieren (Pürierstab). Nun die Sahne-Rum-Mischung dazugeben und alles vermischen.

Tipp: Damit das Getränk später ein schönes Zartgrün erhält, den dunkelgrünen Außenrand des Fruchtfleischs aussparen.

ZITRONEN-EIERLIKÖR

- 6 sehr frische Eier (100 g)
- 9 Zitronen
- 250 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 350 ml Rum 54 %

Die frischen Eier abspülen. Mit der Schale vorsichtig und platzsparend in ein hohes Gefäß geben. Die Zitronen auspressen. So viel Saft über die Eier gießen, bis sie bedeckt sind. acht bis zehn Tage stehen lassen und zwischendurch umrühren, bis sich die Eierschalen aufgelöst haben. Dann alles in ein Sieb geben – besser durch ein Mulltuch – und abseihen. Das Ei-Zitronen-Gemisch mit dem Rum und dem Zucker verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und eine homogene Creme entstanden ist. Das Vanillemark unter die cremige Masse mischen. Nach Belieben noch etwas Zucker begeben. Den gewonnenen Eierlikör gut verschließen und kühl aufbewahren.

ALKOHOLFREIER EIERLIKÖR

- 1 l Milch
- 6 Eigelb (100 g)
- 1 TL Vanillezucker, gehäuft
- 1 Prise Muskat
- 3–4 EL Zucker
- 1 TL Bittermandelöl

Die Eier mit Milch, Vanillezucker und den restlichen Zutaten in einen Mixtopf geben, zwölf Minuten auf 70 Grad unter Rühren vermischen, anschließend in Flaschen umfüllen.

