

Eierlikör-Variationen

Die drei Eierlikör-Rezepte von Konditormeisterin Theresa Knipschild sind die perfekten Mitbringsel fürs Osterfest.

von Theresa Knipschild

Selbstgemachter Eierlikör

(ca. 600ml)

Zutaten

- 7 Eigelbe
- Mark einer Vanilleschote
- 120 g Zucker
- 300g Kondensmilch aus der Dose (10%)
- 150ml weißer Rum oder Haselnussbrand

Zubereitung

1. Flaschen in kochendem Wasser auskochen und sterilisieren.
2. Eigelb mit Zucker und ausgekratztem Vanillemark über einem heißen Wasserbad mit Schneebesen oder einem Handrührgerät schaumig schlagen. Das Wasser sollte die Schüssel nicht berühren, die Masse sollte ganz leicht andicken, aber nicht grisselig werden.
3. Schüssel vom Herd nehmen und Kondensmilch und Alkohol zugeben und ca. 2 Minuten unter Rühren weiter erhitzen. Die Masse sollte nicht zu heiß werden, sonst gerinnt sie.
4. In vorbereitete saubere Flaschen füllen und verschließen. Kühl aufbewahrt, hält der Eierlikör ca. 2 Wochen.

Eierlikörpralinen (ca. 20 Stück)

Zutaten

- 200 g weiße Schokolade
- 15 g Butter
- 70 ml Eierlikör
- 100 g weiße Schokolade zum Wälzen

Zubereitung

1. Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über einem Wasserbad langsam schmelzen. Butter hinzugeben und darin schmelzen lassen.
2. Schüssel vom Wasserbad nehmen und mit Eierlikör verrühren. Wenn sich Schokolade und Eierlikör nicht verbinden, mit einem Pürierstab durch die Masse gehen.
3. Pralinen-Masse für mindestens eine Stunde kühl stellen.
4. In etwa 20 teelöffelgroße Stücke portionieren und zu Kugeln formen.
5. Restliche Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Pralinen darin wälzen und Schokolade durch Rollen in den Handflächen um die Pralinen herum verteilen.
- 6.
7. Im Kühlschrank halten die Pralinen luftdicht verpackt bis zu drei Wochen.

Eierlikörmuffins (für 24 Mini Muffins oder 12 Muffins)

Zutaten Teig

- 100 ml Öl + Öl für die Form
- 100 g Puderzucker
- 3 Prisen Salz
- ½ TL Zimtpulver
- 3 Eier
- 130 ml Eierlikör
- 160 g Mehl + Mehl für die Form
- 80 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 7 g Backpulver
- 100 g dunkle Kuvertüre

Zutaten Toppings

- 200 ml Schlagsahne
- 200 ml Schmand
- 20 g gehackte Pistazien
- 2 Pck. Sahnesteif
- 1 – 2 EL Zucker oder Vanillezucker

Zubereitung

1. Mulden des Muffin Blechs mit Papierförmchen auslegen. Dafür Backpapier in ca. 4 x 4 cm große Quadrate schneiden und 4 Schnitte in der Mitte jeder Seite setzen. Muffin Blech mit sehr wenig Öl auspinseln und Backpapierförmchen einlegen.
2. Für den Teig Öl, Puderzucker, Salz und Zimt etwa 1 Minute aufschlagen. Die Eier nacheinander dazugeben und jeweils etwa 1 Minute aufschlagen, bis sie sich mit dem Teig verbunden haben. Danach den Eierlikör dazugeben und unterrühren.

3. Mehl, gemahlene Haselnüsse und das Backpulver in einer Schüssel gründlich vermischen. Die Kuvertüre grob hacken. Zuerst die Mehl-Nuss-Mischung unter die Eiermasse heben, dann die Kuvertüre.
4. Den Teig in die Mulden füllen und bei 180°C Ober- und Unterhitze oder 160 °C Umluft ca. 12-17 Minuten backen. Danach vollständig abkühlen lassen.
5. Sahnesteif mit Zucker mischen. Schmand, Sahne und Sahnesteifmischung zusammen steif schlagen. Mit Hilfe eines Spritzbeutels oder 2 Löffeln auf die abgekühlten Törtchen auftragen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.