



Hier und heute

Winterlicher Vanillelikör mit Kürbiskernen

Cornelia Baumgart ist Maitre des Jahres von Deutschland. Ihr selbstgemachter Vanillelikör mit Kürbiskernen ist das perfekte kulinarische Weihnachtsgeschenk.

Das Rezept

Winterlicher Vanillelikör mit Kürbiskernen

von Cornelia Baumgart

Zutaten

- 1 Paket Vanille-Puddingpulver zum Kochen
- 500 ml Milch
- 50 g Kürbiskerne
- 1 Packung Orangenpulver
- 110 g Zucker
- 50 g Kürbiskernöl
- 90 g Korn
- 2 Packungen Vanillezucker
- 1 Prise Zimt

Zubereitung

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten, bis sie leicht duften.

In einem Topf 400 ml Milch mit Zucker, Orangenpulver und Vanillezucker verrühren. Die restlichen 100 ml Milch in einer separaten Schüssel mit dem Vanillepuddingpulver glattrühren.

Die Milchmischung im Topf zum Kochen bringen. Sobald sie kocht, die angerührte Puddingmasse unter ständigem Rühren untermischen. Weiter rühren, bis der Pudding eindickt.

Den Topf vom Herd nehmen und den Pudding etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den kalten Vanillepudding zusammen mit den gerösteten Kürbiskernen, dem Kürbiskernöl, Zimt und Korn in den Mixer geben und alles gut mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Das ergibt einen cremigen, aromatischen Vanille-Kürbiskern-Likör mit feinen Gewürznoten.

Den fertigen Likör in sterilisierte Flaschen füllen und diese verschließen. Nach Wunsch dekorieren.