

EIERLIKÖR MIT AMARETTO (ALKOHOLFREI MÖGLICH)

Posted on 20. März 2018



Wie wär's mal wieder mit einem Likörchen? Einem absolut köstlichen Likör... Eierlikör mit Amaretto. Ich hätte selbst nicht gedacht, dass er wirklich SOOO gut schmeckt...sehr süffig und dabei so einfach und schnell gemacht.



Dieser Eierlikör mit Amaretto wurde inzwischen auch schon als "Schlüpferstürmer" betitelt... :-D . Ich koche und verfeinere zwar sehr gerne mit Alkohol, aber trinke sonst eigentlich keinen. Aber dieser Likör ist echt mal lecker!

Da viele von euch schon nach Rezepten von (Eier-) Likör ohne Alkohol gefragt haben, bietet sich dieses Rezept förmlich an. Denn es gibt einen alkoholfreien "Amaretto", der wirklich ganz lecker ist. Er enthält zudem wirklich 0,0% Alkohol. So manche Alternative für Amaretto (auch von bekannten Firmen) kann man nämlich geschmacklich vergessen, finde ich jedenfalls. Aber [dieser alkoholfreie Amaretto](#) kann gut als Alternative eingesetzt werden, wenn man auf Alkohol verzichten möchte oder muss oder wenn zum Beispiel Kinder mit essen. Da er allerdings ziemlich süß ist (es ist quasi ein Zuckersirup), empfehle ich euch die Zuckermenge im Rezept noch etwas reduzieren.

Seid ihr Fans von Eierlikör? Dann findet ihr hier die Rezepte für meinen leckeren [Orangen-Vanille-](#)

[Eierlikör](#) oder den klassischen [Eierlikör nach Oma's Art](#). Zu weiteren leckeren Rezepten für selbstgemachten Likör geht es [hier entlang](#). Sie sind immer eine prima Idee zum Verschenken und schmecken viel besser als gekauft. Generell finde ich selbstgemachte Geschenke viel persönlicher, als gekaufte. Weitere Rezepte für selbstgemachte Geschenke aus der Küche findet ihr [hier](#). Diesen Eierlikör mit Amaretto werde ich aber nicht verschenken, den genießen wir selbst...



Zutaten für Eierlikör mit Amaretto:

- 5 Eier Gr. M
- 80-100 g Puderzucker (mit alkoholfreiem Amaretto 60-80g)

- 200 g Sahne
- 200 g Milch
- 350 g Amaretto **oder** alternativ [alkoholfreien Amaretto \(bekommt ihr hier\)](#)
- 2 TL [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder gekauft
- etwas geriebene Tonkabohne* oder

Eierlikör mit Amaretto zubereiten:

1. Zuerst die Eier mit dem Puderzucker schaumig schlagen,
2. dann zuerst langsam die Sahne und danach die restlichen Zutaten (bis auf den Amaretto) hinzugeben und gut unterrühren.
3. Die Masse unter rühren über dem Wasserbad oder in einer beheizbaren Rührschüssel auf etwa 75°C erhitzen, bis der Eierlikör mit Amaretto etwas eindickt. Es sollte unbedingt für einige Minuten die Temperatur von ca. 75°C gehalten werden, jedoch auf keinen Fall aufkochen lassen!
4. Zum Schluss noch kurz den Amaretto unterrühren.
5. Sofort in sterilisierte oder heiß ausgespülte Flaschen abfüllen, verschließen und abkühlen lassen.
6. Im Kühlschrank aufbewahrt ist der Eierlikör mit Amaretto etwa 4 Wochen haltbar.

Zubereitung mit dem Thermomix:

1. Alle Zutaten, bis auf den Amaretto, in den Mixtopf geben.
2. Für 8 Min/ 75 °C/ Stufe 4 erhitzen. (Beim TM31 80°C)
3. Danach den Amaretto hinzugeben, 20 Sek. / Stufe 3.
4. Sofort in sterilisierte oder heiß ausgespülte Flaschen abfüllen, verschließen und abkühlen lassen.
5. Im Kühlschrank aufbewahrt ist der Eierlikör mit Amaretto etwa 4 Wochen haltbar.



