

# MANGO-MARACUJA-LIKÖR (SOLERO STYLE)

Posted on 10. April 2018



Heute gibt es für euch wieder mal ein köstliches Likör-Rezept, für meinen leckeren Mango-Maracuja-Likör. Passend zum endlich beginnenden Frühlingswetter, war mir absolut nach etwas fruchtig-sommerlichen zumute...



Außerdem lachen mich zu Zeit in den Geschäften ständig die schönsten Mangos an. Die müssen einfach mit! Und die Kombination aus Mango und Maracuja schmeckt einfach himmlisch. Kürzlich habe ich euch ja schon meine [Mango-Maracuja-Konfitüre](#) vorgestellt. Ich liebe diese Kombi einfach, sie schmeckt für mich so nach Sommer und Süden und einfach nur mega lecker!

Für noch mehr Sommer-Feeling oder einfach als Variation, könntet ihr statt Sahne auch cremige Kokosmilch verwenden. Dann wäre dieser leckere Mango-Maracuja-Likör nicht nur exotisch lecker, sondern auch noch vegan und lactosefrei. Das ist zumindest für einige meiner lieben Leser sehr interessant.

Aber egal für welche Kombination ihr euch entscheidet, dieser Likör ist richtig schön süffig und ist rucki-zucki fertig. Und er ist außerdem einfach das perfekte Mitbringsel zur nächsten Grill-Party!

## Zutaten für den Mango-Maracuja-Likör:

(für etwa 1,2l)

- 200-250g Puderzucker (je nach Geschmack und Süße der Mangos)
- 1 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder gekauft
- 200g Wodka oder Korn oder weißer Rum
- 100g [Licor 43](#) (spanischer Vanillelikör)
- 200g Maracujanektar
- 2 kleine reife Mango (etwa 500g Fruchtfleisch)
- Saft von 1 Limette (ca. 30g)
- 200g Sahne (am besten H-Sahne) oder alternativ cremige Kokosmilch

## Mango-Maracuja-Likör zubereiten:

1. Mangos schälen und in Würfel schneiden. Den Saft dabei gegebenenfalls auffangen.
2. Anschließend das Mango-Fruchtfleisch mit dem aufgefangenen Saft und dem Limettensaft pürieren.
3. Die restlichen Zutaten hinzufügen und nochmal alles kurz durchmischen.
4. In sterilisierte oder heiß ausgespülte Flaschen abfüllen, verschließen und kalt stellen.
5. Vor dem servieren nochmal kurz durch schütteln.
6. Im Kühlschrank aufbewahrt, ist der Mango-Maracuja-Likör mindestens 1 Woche haltbar. Ich hatte ihn so aber auch schon 4 Wochen im Kühlschrank.
7. Der Alkohol und Zucker wirken konservierend. Wer bedenken hat, kocht den Likör vor dem Abfüllen für etwa 2-3 Minuten auf. Dann hält der Mango-Maracuja-Likör auf jeden Fall für 4 Wochen im Kühlschrank.

## Zubereitung im Thermomix®:

1. Mangos schälen und in Würfel schneiden. Den Saft dabei gegebenenfalls auffangen.
2. In den Mixtopf geben und zusammen mit dem Limettensaft für 8 Sek./ St. 8 pürieren.
3. Die restlichen Zutaten hinzufügen und nochmal für 20 Sek./ St.10 durchmischen.
4. In sterilisierte oder heiß ausgespülte Flaschen abfüllen, verschließen und kalt stellen.
5. Vor dem servieren nochmal kurz durch schütteln.
6. Im Kühlschrank aufbewahrt, ist der Mango-Maracuja-Likör mindestens 1 Woche haltbar. Ich hatte ihn so aber auch schon 4 Wochen im Kühlschrank.

7. Der Alkohol und Zucker wirken konservierend. Wer bedenken hat, kocht den Likör vor dem Abfüllen für etwa 9 Min./ 100°C/ Stufe 3 auf. Dann hält der Mango-Maracuja-Likör auf jeden Fall für 4 Wochen im Kühlschrank.

