

Veganer Eierlikör aus dem Thermomix®



© Veganer Eierlikör - Rezepte mit Herz



20



leicht



500 ml

Super leckerer "falscher" Eierlikör - schmeckt fast wie mit Eiern.

Woher kommt der Geschmack nach Eiern?

Kala Namak ist ein schwefliges, schwarzes Salz und sorgt für den „Eier-Geschmack“. Maximal zwei Prisen verwenden, der „Eierlikör“ wird sonst „gräulich“!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Päckchen
<input type="checkbox"/>	50 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	250 g	Haferdrink
<input type="checkbox"/>	2 Prise/n	Kala Namak (optional)
<input type="checkbox"/>	200 g	neutraler Alkohol (Wodka, Doppelkorn etc.)

Zubereitung

1. Vanillepuddingpulver, Zucker und Haferdrink in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 vermischen, dann 15 Min./100 °C/Stufe 2 aufkochen. Abkühlen lassen.
2. Kala Namak und Alkohol hinzufügen und 20 Sek./Stufe 4 vermischen. In saubere Flaschen abfüllen. Gekühlt genießen.

Haltbarkeit: Ca. 14 Tage im Kühlschrank.

Nährwertangaben

Pro Portion (50 g) ca. 90 kcal, 0 g E, 0 g F, 10 g KH