

## Veganer Eierlikör aus dem Thermomix®



© Veganer Eierlikör - Rezepte mit Herz

🕒 45 Min

👩‍🍳 leicht

🍷 500 ml

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"/> | <b>1 Pck.</b>    | Päckchen                                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>50 g</b>      | Zucker                                     |
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b>     | Haferdrink                                 |
| <input type="checkbox"/> | <b>2 Prise/n</b> | Kala Namak (optional)                      |
| <input type="checkbox"/> | <b>200 g</b>     | 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