© des Titels »Liköre aus dem Thermomix®« (978-3-86883-980-7)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

ELISABETH ENGLER

LIKÖRE AUS DEM THERMOMIX®

DIE 75 BESTEN REZEPTE

riva

© des Titels »Liköre aus dem Thermomix®« (978-3-86883-980-7)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Wissenswertes über die Likörherstellung

Inhaltsstoffe

Folgende Stoffe sind in Likören enthalten, und zwar sowohl in hausgemachten als auch in handelsüblichen Produkten:

- Alkohol
- Süßmittel
- Aromen
- Wasser

Die Qualität der verwendeten Komponenten entscheidet dabei im Endeffekt über Geschmack und Verträglichkeit des Endproduktes.

Alkohol dient zur Konservierung, zum Auszug der Aromastoffe und als Geschmacksträger. Er gibt Likören den »Pfiff«. Daher ist es wichtig, welche Sorte Alkohol man verwendet. Folgende Kombinationen harmonieren besonders gut:

- Fruchtliköre: Obstwässer, Obstbrände, Zuckerrohrbrand
- Kräuterliköre, Liköre mit leichten und empfindlichen Aromen: Branntwein aus Getreide, Korn (Doppelkorn, Wodka, Whisky, Weinbrand, Arrak) und Zuckerrohr (Cachaca, Rum)
- Sahneliköre: Weinbrand, Cognac, Rum
- Ansatzalkohol, 96 Vol.-%: passt zu allem, muss stark verdünnt werden und ist relativ kostspielig, aber geschmacksneutral

Natürlich ist es auch immer Geschmackssache, welchen Alkohol man verwendet. Diese Aufstellung dient nur der Orientierung. Übrigens: Auch die Mischung verschiedener Alkoholsorten kann sehr lecker sein.

Wie viel Vol.-% für Grundalkohol sind empfehlenswert?

Hier scheiden sich die Meinungen. Manche empfehlen grundsätzlich nur den teuren Weingeist (unvergällter Alkohol, aus der Apotheke) bzw. Ansatzalkohol mit 80–96 Vol.-% (meist von Brennereien oder in Österreich auch im Supermarkt). Dieser eignet sich besonders, um die Aromen von Gewürzen und Kräutern auszuziehen. Ätherische Öle lösen sich beispielsweise am besten in hochprozentigem Ethanol. Andere wiederum verwenden grundsätzlich nur handelsübliche Alkoholsorten, die zwischen 32 und 40 % Alkohol enthalten. Der Erfahrung nach ist das Ergebnis dann abhängig davon, welche Stoffe ausgezogen werden sollen. Gute Erzeugnisse lassen sich mit Obstwasser, Fruchtbränden, Grappa, Wodka, Rum und Weinbrand mit 38 oder 40 Vol.-% erzielen. Wichtig: Die im Alkohol bereits vorhandenen Aromen müssen mit den übri-

© des Titels »Liköre aus dem Thermomix®« (978-3-86883-980-7)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

gen Zutaten harmonieren. Hochprozentigen Weingeist muss man mit Wasser, Sirup oder Saft auf Trinkstärke verdünnen. Andernfalls erhält man keinen Likör, sondern einen hochprozentigen süßen Schnaps, der je nach Bestandteilen sogar ungenießbar wird. Zucker löst sich übrigens erst in verdünntem Alkohol. In der Regel liegt der Alkoholgehalt von Likören zwischen 15 und 30 Vol.-%.

Weiteres siehe Rubrik »Wie man den Alkoholgehalt berechnet«.

Süßmittel sind nicht nur weißer gebleichter Zucker, sondern auch brauner Rohrzucker, Honig oder eingedickte Pflanzensäfte wie Ahornsirup und Agavendicksaft. Die Fruchtsüße der verwendeten Obstsorten bringt jeweils eine bestimmte zu berücksichtigende Süße. Manche Gewürze und Kräuter wie zum Beispiel Stevia oder Süßholz haben ebenfalls eine starke Süßkraft. Dem Zucker kommt aber vor allem bei niedrigprozentigen Likören nicht nur eine süßende, sondern auch eine konservierende Funktion zu. Manche Aromen lösen sich in Kristallzucker (wie übrigens auch in Salzkristallen) besonders gut, daher wird in den vorliegenden Rezepten diese Methode gelegentlich verwendet. Ein weiterer Pluspunkt: Man kann damit die nötige Ruhezeit angenehm verkürzen.

Der Mindestzuckergehalt von (im Handel befindlichen) Likören ist gesetzlich geregelt: In der EU liegt er derzeit bei 100 g Zucker pro Liter, bzw. müssen Süßmittel so dosiert sein, dass sie der Süßkraft von 100 g Invertzucker entsprechen. Creme- oder Cassisliköre unterliegen dabei anderen Anforderungen.

Brauner Zucker und Vollrohrzucker verändern nicht nur die Farbe des Likörs, sondern geben ihm auch einen eigenen würzigen Geschmack. Daher sollte man ihn nur verwenden, wenn dies auch erwünscht ist und zu den anderen Inhaltsstoffen passt. Der in einigen Rezepten verwendete Muscovadozucker ist ein besonders dunkler Vollrohrzucker (ungereinigt und nicht raffiniert), der intensiv würzige und fast malzige Aromen besitzt. Meist harmonieren diese Zuckersorten mit Gewürzlikören bzw. Likören mit hohem Anteil an Gewürzen.

Aromen werden Likören in Form von Früchten, Gewürzen, Kräutern oder Essenzen (Auszügen) davon in Zucker (als Sirup oder in Kristallzucker aromatisierte Stoffe) oder Alkohol zugesetzt. Künstliche oder naturidentische Aromen verwenden wir hier nicht; wir bekommen genug davon in normalen Lebensmitteln ab. Unsere Aromen gewinnen wir mittels Extraktion (s. unten), bei der bestimmte Stoffe in ein Alkohol-Wasser-Gemisch (wie es auch der handelsübliche Alkohol ist) für mehrere Stunden bis hin zu mehreren Monaten eingelegt werden. Dadurch lösen sich die darin enthaltenen Wirkstoffe, die alkohol- oder wasserlöslich sind. Rein fettlösliche Wirkstoffe werden hierbei nicht frei. Eine Herstellung von Likören klappt auch mithilfe von ätherischen Ölen; sie sind allerdings extrem aromatisch und bedürfen einer sehr genauen Dosierung. Nur mit erstklassigen naturbelassenen oder natürlichen ätherischen Ölen können auch erstklassige Ergebnisse erreicht werden, welche leider auch entsprechend teuer sind. Naturidentische oder gar künstliche ätherische Öle sind mit synthetischen Substanzen durchsetzt und eignen sich nicht für unsere Zwecke. Sind bereits ätherische Öle im Haushalt vorhanden, die diesen Kriterien entsprechen (am besten kontrolliert biologischer Anbau, also Bio-Qualität), kann man aber eine bestimmte Geschmacksrichtung durch (sehr vorsichtige) Aromatisierung des Likäransatzes mit ein paar wenigen Tropfen noch verstärken. Ätherische Öle sind nicht wasserlöslich, daher müssen sie in den (möglichst hochprozentigen) Alkohol gegeben werden. Dann schüttelt man das Ganze gut und lässt es wie gewohnt bzw. wie im Rezept vorgesehen ruhen, bevor man es weiterverarbeitet.

© des Titels »Liköre aus dem Thermomix®« (978-3-86883-980-7)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Für den Geschmack unserer selbst hergestellten Liköre sind die Aromen die wichtigsten Zutaten. Daher verwenden wir ausschließlich qualitativ hochwertige und naturbelassene Bestandteile!

Wasser hat sowohl die Funktion, den Alkoholgehalt des Endproduktes zu reduzieren, als auch in manchen Likören wasserlösliche Aromen zu lösen. Dabei sollte ein möglichst kalk- und magnesiumarmes Wasser verwendet werden, da diese Mineralstoffe durch hochprozentige Alkohole ausgefällt werden und dabei für unerwünschte Trübungen der Flüssigkeit sorgen. Hat man nur hartes Wasser in seiner Küche, greift man auf weiches Quellwasser, natürliches Mineralwasser ohne jegliche Zusätze (wie Kohlensäure) oder auch auf destilliertes Wasser (ohne Zusatzstoffe!) höchster Qualität aus der Apotheke zurück. Im Übrigen hilft auch ein handelsüblicher Wasserfilter, der zumindest viele Kalkanteile aus dem Wasser herausholt.

Wie der Alkoholgehalt berechnet wird

Unter dem Begriff »Alkoholgehalt« versteht man, wie viel Ethanol bzw. reiner Alkohol in einer Flüssigkeit wie z. B. Wasser enthalten ist. Dies wird durch Volumenprozent (Vol.-%) angegeben. Da die beiden Komponenten eine unterschiedliche Dichte haben (Wasser hat eine höhere Dichte als Alkohol), kann man aufgrund eben dieser den Alkoholgehalt einer Flüssigkeit berechnen, sofern sie ausschließlich aus Wasser und Alkohol besteht. Hierfür gibt es sogenannte Aräometer oder Alkoholmeter. Allerdings lässt sich der Alkoholgehalt damit nicht mehr bestimmen, sobald man dem Likör Zucker und andere Stoffe zusetzt.

In einem Likör mit 32 Vol.-% sind 32 ml Ethanol pro 100 ml Likör enthalten. 52 ml Ethanol und 48 ml Wasser ergeben allerdings ein Gesamtvolumen von 96,3 ml, nicht von 100 ml! Exakte Umrechnungsformeln, mit deren Hilfe man sich im Hausgebrauch den genauen Alkoholgehalt seines Likörs errechnen kann, gibt es leider nicht. Vor allem, weil man dafür erst einmal den genauen Zuckeranteil – nicht nur des verwendeten Zuckers, sondern auch des in den Früchten enthaltenen Fruchtzuckers – wissen müsste. Genaues könnte man nur durch Labortestverfahren oder mit relativ komplizierten Tests (mittels Erhitzen oder Destillation etc.) errechnen lassen.

Für den Hausgebrauch, bei dem es nicht ganz so genau sein muss, kann man eine vereinfachte Berechnung vornehmen.

Hierfür werden folgende Angaben benötigt:

- Menge des fertigen Getränks in ml
- Volumenprozent des verwendeten Alkohols (Vol.-%)

Spezifisches Gewicht von Alkohol: 0,8 g/cm^3
(1 ml Alkohol wiegt übrigens rund 0,8 g, dementsprechend ergibt 1 g Alkohol 1,25 ml)

Die Berechnungsformel zur Bestimmung des Alkoholgehalts lautet:

Menge (ml) x (Vol.-%: 100) x 0,8 = ? Gramm reiner Alkohol x 1,25 = Inhalt (ml)

Beispiel: bei 1 l Wodka mit 40 Vol.-%:

1000 ml x (40 %: 100) x 0,8 = 320 g Alkohol x 1,25 = 400 ml. Der restliche Inhalt von Wodka ist Wasser.

© des Titels »Liköre aus dem Thermomix®« (978-3-86883-980-7)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Mischt man also nun einen Liter Likör aus 0,7 Litern Wodka mit 40 Vol.-% und anderen, nicht alkoholischen Ingredienzen, so enthält das Endprodukt (der fertige Likör) etwa 224 g reinen Alkohol. Das ist ein Volumen von 280 ml; gemessen am Gesamtvolumen von 1 l wären das also rund 28 Vol.-%.

Da aber sowohl Zucker als auch Fruchtzucker, der in Obst, Säften oder Honig enthalten ist, den Alkoholgehalt eines Produktes verändern (viele Stoffe haben selbst einen geringen Alkoholeigengehalt!), lässt sich der Alkoholgehalt auch mit unserer Formel nicht ganz exakt berechnen. Man hat jedoch durch die Berechnung einen gewissen Überblick, wie viel Alkohol in dem selbst gemischten Likör enthalten ist, was besonders hinsichtlich seiner Haltbarkeit wichtig ist.

Übrigens gibt es die Möglichkeit der sogenannten »Kryoextraktion«, bei der von einem Schnaps mittels starker Kältezufuhr (im Gefrierschrank) der Wasseranteil gefroren wird, während der Ethanolanteil flüssig bleibt. Dabei werden vorhandene Aromen zerstört. Ob dies für Sie von Bedeutung ist, entscheiden natürlich nur Sie selbst – ein Testversuch ist auf jeden Fall interessant!

Läuterzucker und Invertzuckersirup

Bei der weiteren Verarbeitung des fertigen Ansatzes fügt man oftmals einen Zuckersirup hinzu. Sie können ihn bereits vorher und evtl. auch in größeren Mengen auf Vorrat herstellen – bei kühler und dunkler Lagerung hält sich Zuckersirup fast unbegrenzt. Die Herstellung ist einfach: Man kocht Wasser mit (raffiniertem Haushalts-) Zucker unter Rühren auf, und zwar nimmt man je nach gewünschter Konzentration Zucker mit Wasser 1:1 bis 1:3. Den sich beim Aufkochen absetzenden Schaum, der aus Verunreinigungen besteht, schöpft man ab (d.h., man läutert die Mischung). Nach etwa 5 Min. Kochvorgang schaltet man den Herd einfach aus und füllt den Sirup, sobald er nicht mehr kocht, in geeignete saubere Fläschchen ab. In der weiteren Likörherstellung ist dies nicht nur sehr praktisch, sondern gibt dem Likör auch eine angenehme, samtige Konsistenz. Aber Vorsicht: Achten Sie darauf, den Likör nicht zu überzuckern. Ein Liter Läuterzucker 1:1 hat so viel Süßkraft wie etwa 625 g Zucker.

Eine Variante des Läuterzuckers ist der sogenannte Invertzucker. Durch Zusatz von Zitronen- oder Weinsteinsäure und Natron (erhältlich in Drogerien und Apotheken) verhindert man eine spätere Auskristallisierung des erkalteten Sirups und bekommt ein besonders sämiges und geschmacklich rundes Ergebnis. Den so entstandenen Invertzuckersirup nennt man in der Lebensmittelindustrie auch »Glukose-Fruktose-Sirup«. Ihn selbst herzustellen ist mit diesem Rezept ganz einfach:

Invertzuckersirup

500 g weißer Haushaltszucker
¾ TL Weinsteinsäure oder Zitronensäure
¾ TL Natron (Backnatron, doppelsaures Natron)

250 ml Wasser mit Zucker und Säure in einem großen Kochtopf erhitzen. Nicht kochen lassen, die Temperatur konstant auf 75–85 °C halten. Gelegentlich umrühren. Nach 2 Std. das Natron zufügen. Gut durchrühren, es findet eine heftige Schaumbildung statt (darum der große Kochtopf!). Nun noch heiß abfüllen und kühl lagern oder weiterverwenden. Abgekühlt ist der Sirup dickflüssig, fast etwas zäh und weiß bis hellgelb.

In den Likörrezepten kann man etwa die Hälfte bis ein Drittel der Zuckermenge durch diesen Invertzucker ersetzen. Seine Süßkraft ist stärker als die von Läutersirup.

© des Titels »Liköre aus dem Thermomix®« (978-3-86883-980-7)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Ansetzen

Man legt zum Ansetzen Kräuter und Gewürze, Früchte oder Fruchtauszüge (Säfte) in Alkohol bzw. vermischt alles, um die Aromen darin zu lösen. Je nach Alkoholgehalt und nach Art der Aromen dauert das unterschiedlich lange. Wärme spielt hierbei eine wichtige Rolle, denn bei Wärme (Zimmertemperatur reicht dabei meist aus) lösen sich die Aromen und Wirkstoffe schneller heraus. Besonders für Früchte ist dabei allerdings direktes Sonnenlicht eher schädlich, sie verfärben sich und werden leicht unansehnlich. Dagegen lassen sich Kräuter, Blüten und Gewürze das Sonnenlicht meist gerne gefallen und geben brav ihre Aromen an den Alkohol ab.

Wie lange man dem Ansatz dann Zeit gönnen sollte, um zu ruhen, ist bei den einzelnen Rezepten angegeben. Die meisten Frucht- und Gewürzansätze werden allerdings durch längere Ruhezeiten noch besser im Geschmack. Sogar Ansatzzeiten von einem bis mehrere Jahre kommen bei Spezialisten durchaus öfter vor!

Extrahieren

Um den sogenannten Extrakt, also einen Auszug, herzustellen, benötigt man Alkohol (Ethanol mit rund 70 Vol.-%) und Kräuter oder Gewürze. Man bekommt Ethanol in Apotheken, im Onlinehandel, in Brennereien (z. B. www.Brennerei-Kessler.de) und oft auch im Ausland, z. B. in Österreich im Supermarkt als Ansatzalkohol oder Ansatzsprit. Dieser Extrakt bzw. diese Tinktur bildet die eigentliche Grundsubstanz unseres Likörs. Möglichkeiten, einen Extrakt zu gewinnen, sind:

Mazerieren

Bei der Mazeration löst man durch die Versetzung der Trägersubstanz mit Wasser oder Alkohol für einen bestimmten Zeitraum die gewünschten Farb- und Aromastoffe heraus. Durch leichte Erwärmung (zum Beispiel durch direktes Sonnenlicht oder bei warmer Zimmertemperatur) wird dieser physikalische Prozess unterstützt und beschleunigt. Das Endprodukt nennt man Mazerat. Bei der Likörherstellung dient es oft als Basisaroma.

Destillieren

Sowohl in der professionellen Herstellung als auch in den Anfängen der Likörherstellung, die meistens in klösterlichen oder höfischen Küchen erfolgte, wurde und wird der Ansatz von Früchten und Gewürzen in Alkohol destilliert. Der so erhaltene Brand wird qualitativ noch feiner, noch hochwertiger, die Aromen besonders intensiv. Allerdings ist die Destillation im Privathaushalt in Deutschland nicht erlaubt, daher verzichten wir hier auf dieses Verfahren.

Geeignete Gefäße und Abfüllen

Für Liköre eignen sich am besten Glasgefäße bzw. Flaschen. Man kann sie gut und vor allem sehr heiß ausspülen, gefüllt sehen sie außerdem hübsch aus. Besonders gut eignen sich Flaschen mit einem Schraubverschluss, wenn der Likör länger aufgehoben werden soll. Ein Korkverschluss macht sich zwar bei Likörfla-

© des Titels »Liköre aus dem Thermomix®« (978-3-86883-980-7)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

schen, die als Geschenk dienen sollen, sehr dekorativ. Jedoch werden Korken im Lauf der Zeit brüchig und sind zudem nicht wirklich hygienisch. Vor allem für empfindlichere Liköre wie zum Beispiel Cremelikör ist darum der Schraubverschluss die bessere Wahl. Für dickflüssige Liköre wie Creme- oder Eierlikör empfehlen sich übrigens Flaschen mit einem weiten Flaschenhals, so lassen sie sich besser umfüllen und vor dem Verzehr auch leichter schütteln.

Vor dem Einfüllen sollte man die Flaschen und auch die Verschlüsse sehr gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel säubern. Dann gut spülen, sodass keine Spülmittelreste übrig bleiben, mit kochend heißem Wasser füllen und mindestens 10 Min. stehen lassen. Anschließend die Flaschen leeren, letzte Tropfen ausschütteln und bis zur Verwendung kopfüber auf ein sauberes Tuch stellen. Alternativ kann man die saubere Flasche auch mit etwas Alkohol ausspülen und dann mit dem fertigen Likör befüllen.

Bitte beachten Sie vor allem bei Sahne-, Eier- und Cremelikören unbedingt die Sauberkeit! Verwenden Sie gut gereinigte Gefäße zum Aufbewahren und desinfizieren Sie diese vor dem Einfüllen mit dem anschließend verwendeten Alkohol!

Lagern

Wir verwenden in unseren Rezepten keine Konservierungsmittel. Die Haltbarkeit wird durch den Gehalt von Zucker sowie vor allem durch den Alkohol gewährleistet. Frucht- und Gewürzliköre sollten in der Regel eine Ruhezeit bekommen, während der die Aromen »zusammenwachsen« wie bei einer Parfumkreation. Das hebt die Qualität unserer Eigenproduktion nochmals. Zu lange gelagerte Liköre neigen aber dazu, zu süß zu werden, daher empfehle ich in der Regel den Verbrauch innerhalb der ersten sechs Monate.
Grundsätzlich gelten folgende Lagerzeiten:

Creme-, Eier- und Sahneliköre: im Kühlschrank lagern und innerhalb von 4 Wochen aufbrauchen.

Fruchtliköre: kühl und dunkel lagern, innerhalb von 6–12 Monaten aufbrauchen.

Gewürz- und Kräuterliköre: kühl und dunkel lagern, innerhalb von 8–12 Monaten aufbrauchen.

Achtung: Bei Reduzierung des Zuckergehalts oder der verwendeten Alkoholmenge kann sich auch die Haltbarkeit verkürzen!

Missgeschicke und Lösungen

Es kann jedem passieren: Der Likör gerät nicht so, wie man ihn sich vorstellt – er schmeckt uns nicht oder die Konsistenz gefällt nicht. Halt, nicht gleich wegschütten! Vielleicht ist ja noch etwas zu retten …

Problem 1: Der Likör ist zu süß oder zu säuerlich.

Lösung: Mit abgekochtem Wasser oder einem passenden Saft verdünnen bzw. etwas Zucker oder Zuckersirup nachgeben.

© des Titels »Liköre aus dem Thermomix®« (978-3-86883-980-7)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Problem 2: Ein Gewürz sticht geschmacklich hervor.

Lösung: Herausfinden, welches Gewürz hervorsticht und »gegensteuern«, das bedeutet, entweder mit einem anderen Gewürz oder mit Fruchtsaft den Geschmack in die gewünschte »Richtung« bringen. Erst mit einer Kleinstmenge austesten! Es gibt auch die Möglichkeit, mittels fester oder flüssiger Aktivkohle (Kelterei-bedarf), die in das Getränk gegeben wird, Geruch und Geschmack neutraler zu steuern. Dabei werden allerdings auch die erwünschten Aromen neutralisiert, wenn man nicht vorsichtig genug ist! Anschließend wird der Likör wieder gefiltert.

Problem 3: Es ist zu viel oder zu wenig Alkohol darin.

Lösungen: Vorsichtig mit abgekochtem und abgekühltem (evtl. destilliertem) Wasser verdünnen bzw. etwas von dem verwendeten Alkohol nachgeben (nach Geschmack).

Problem 4: Er ist zu dünn- oder dickflüssig.

Lösung: Ist der Likör unerwünscht dünnflüssig, hilft die Zugabe von konzentriertem Invertzuckersirup oder dickflüssigem Honig. Dadurch erhöht sich jedoch auch der Zuckergehalt, der Likör wird also süßer. Will man dies vermeiden, könnte man ihn auch andicken: mit etwas Johannisbrotkernmehl, Xanthan oder Stärke (mit etwas Wasser aufkochen, abkühlen lassen und einrühren). Oder man verwendet von vornherein einen Sirup aus Trauben- und Malzzucker.

Problem 5: Irgendetwas passt nicht zusammen.

Lösung: Hier muss man selbst wie ein Sommelier herausschmecken, was genau nicht »stimmt«. Man nimmt dazu ein kleines Gläschen und testet den Geschmack (am besten zusammen mit anderen Testpersonen). Fällt nichts Konkretes auf, so fängt man an, auszuprobieren, indem man erst etwas Zucker, dann Alkohol, dann Gewürze hinzufügt. Jedesmal aber genau protokollieren, was man verwendet und welche Menge davon! Ist nun das gewünschte Aroma erreicht, rechnet man um, wie viel für die gesamte Likörmenge erforderlich ist, und würzt alles dem Verhältnis entsprechend.

Problem 6: Die Flüssigkeit ist nicht klar genug.

Lösung: Befinden sich doch noch ungewollte Schwebstoffe oder Trübungen im Likör, kann man ihn noch einmal filtern. Dafür einen Kaffeefilter oder ein angefeuchtetes sauberes Mulltuch in ein Sieb legen. Man kann aber auch einen Dauerfilter aus Metall (für die Kaffeemaschine, handelsüblich) oder einen speziellen Faltenfilter für Liköre aus dem Fachhandel nehmen. Wer Geduld hat, der kann auch einfach die Flasche länger stehen lassen, bis sich die Schwebstoffe abgesetzt haben, und den klaren Teil der Flüssigkeit umschütten, während der trübe untere Absatz der Flasche durch einen Filter gegeben oder sogar weggeschüttet wird (das erneute Filtern kann zu Mengenreduzierung führen).

© des Titels »Liköre aus dem Thermomix®« (978-3-86883-980-7)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Verwendete Abkürzungen

In den angegebenen Rezepten werden folgende Kürzel und Begriffe verwendet:

MB	Messbecher (durchsichtiger Innendeckel zum Abdecken und Abmessen)
Mixtopf	Koch- und Mixbehälter des Thermomix®
Stufe …	Rührstufe (Drehgeschwindigkeit)
Linkslauf	Schalter zum Umstellen von Zerkleinern (Mixen, Pürieren) auf Vermischen (Aufschlagen, Verrühren)

Angaben für den TM31 werden in Klammern angegeben, z. B.: **(8 Min./Varoma/Stufe 2/ohne MB)**

Basics

Besonders, wenn man öfter Likör herstellen möchte, ist es ratsam, bereits auf Vorrat Grundsirup zu kochen. Zusätzliches Aroma erhalten Liköre (aber auch Kuchen, Desserts, Eiscreme etc.) sehr einfach durch das vorherige Ansetzen von Vanille-, Gewürz-, und Kokosrum. Diese halten praktisch unbegrenzt, sind dabei viel gesünder und aromatischer als künstliche Geschmacksstoffe und außerdem superpraktisch in der Handhabung!

Heller leichter Grundsirup

Für 1 Flasche à 350 ml

3 MB Wasser
200 g weißer Zucker

Die Zutaten in den Mixtopf geben und **20 Min./100 °C/Stufe 1/ohne MB** kochen. Noch heiß in eine vorher mit kochendem Wasser ausgespülte Flasche umfüllen und sofort verschließen. Hält sich mehrere Monate lang (dunkel und kühl lagern).

Dunkler leichter Grundsirup

Für 1 Flasche à 350 ml

3 MB Wasser
200 g brauner Rohrzucker

Die Zutaten in den Mixtopf geben und **20 Min./100 °C/Stufe 1/ohne MB** kochen. Noch heiß in eine vorher mit kochendem Wasser ausgespülte Flasche umfüllen und sofort verschließen. Hält sich mehrere Monate lang (dunkel und kühl lagern).

Heller dicker Grundsirup

Für 1 Flasche à 380 ml

3 MB Wasser
220 g weißer Zucker

Die Zutaten in den Mixtopf geben und **18 Min./120 °C (TM31 Varoma)/ Stufe 1/ohne MB** kochen. Noch heiß in eine vorher mit kochendem Wasser ausgespülte Flasche umfüllen und sofort verschließen. Hält sich mehrere Monate lang. Sollte der Sirup später auskristallisieren, stellt man die verschlossene Flasche vor dem Verwenden in heißes Wasser, bis er wieder ganz flüssig ist.

Dunkler dicker Grundsirup

Wie heller dicker Grundsirup, jedoch braunen Rohrzucker verwenden.

© des Titels »Liköre aus dem Thermomix®« (978-3-86883-980-7)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Kokosrum

Für ca. 0,4 l

- 100 g Kokosraspel, möglichst frisch und Bio-Qualität
- 0,5 l guter Rum, 40 Vol.-%
- 1 Ansatzgefäß mit breitem Hals

Das Ansatzgefäß mit Kokosraspel füllen. Mit dem Rum aufgießen, sodass die Raspel gut bedeckt sind (sie saugen sich etwas voll). Nun verschließen und mindestens 4 Wochen lang ruhen lassen. Täglich einmal gut schütteln. Wird zwischendurch etwas von dem Rum benötigt, entnehmen und mit Rum wieder auffüllen, sodass alle Raspel wieder gut bedeckt sind. Man kann den Kokosrum so auch für Monate stehen lassen und immer wieder auffüllen. Je länger er steht, desto aromatischer wird er. Je nach entnommener Menge des Rums müssen die Kokosraspel nach einiger Zeit ausgewechselt werden (gut durchdrücken), da sie ihr ganzes Aroma abgegeben haben.

Vanillerum

Für ca. 0,5 l

- 0,5 l Rum, 40 Vol.-%
- 3 Vanilleschoten

Den Rum in eine gut gesäuberte Flasche (500 ml Inhalt) füllen. Die Vanilleschoten längs mit einem scharfen Messer aufschlitzen und leicht aufbiegen. Dann jede Schote dritteln und in den Rum geben. Die Flasche fest verschließen und die Mischung mindestens 14 Tage ziehen lassen. Nach 14 Tagen kann man die benötigte Menge an Rum entnehmen, wobei die Schoten immer bedeckt sein müssen, weshalb man einfach etwas frischen Rum, am besten dieselbe Sorte, nachfüllt. Auch bereits »gebrauchte« Vanilleschoten, sauber abgespült, können dem Vanillerum noch nachträglich zugegeben werden. Als konzentriertes Extrakt ist er übrigens noch aromatischer als Vanillezucker. Spätestens nach 1 Jahr sollte man die Schoten wechseln.

Gewürzrum

Für ca. 250 ml

- 1 Zimtstange
- 10 Gewürznelken
- 2 Pimentkörner
- 1 Kardamomkapsel
- 5 Koriandersamen
- 2 ganze Muskatblüten
- 250 ml guter Rum, 40 Vol.-%

Alle Gewürze im Mixtopf **5 Sek./Stufe 10/mit MB** grob zerstoßen. Die Gewürze sollen nicht zu fein sein, dann lässt sich der Rum später besser entnehmen. Die zerstoßenen Gewürze in ein Ansatzgefäß mit etwas breiterem Hals füllen (mit einem Trichter mit breiter Öffnung oder über gefaltetes Papier hineingleiten lassen). Dann mit dem Rum auffüllen und verschließen. Nach 7–10 Tagen kann man bereits den ersten Gewürzrum verwenden. Aber Achtung: immer nur die Flüssigkeit entnehmen, nicht die Gewürze. Und anschließend jeweils wieder so viel Rum nachfüllen, dass die Gewürze immer mit etwa 1–2 cm Flüssigkeit bedeckt sind. Dieser Gewürzansatz ist sehr intensiv und kann mindestens ein Jahr lang immer wieder verwendet werden (bei »normalem« Haushaltsbedarf).

© des Titels »Liköre aus dem Thermomix®« (978-3-86883-980-7)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

SAHNIGES UND CREMIGES

Welche Flüssigkeit gibt einen zarteren Schmelz auf der Zunge als Cremeliköre? Sie sind schnell hergestellt und erfreuen sich nicht nur im Damenkränzchen großer Beliebtheit. Ostern ohne Eierlikör geht ja wohl gar nicht – aber er schmeckt, gerade in Variationen, das ganze Jahr über. Nur einen Nachteil hat diese flüssige Versuchung: Sie hält sich nicht lange und muss immer gekühlt bleiben. Meist aber kein Problem, der Likör ist eh gleich wieder weg …

Wichtig: Wenn Sie Eier verwenden, achten Sie bitte darauf, dass sie ganz frisch sind, und nehmen Sie am besten Bio-Eier!

© des Titels »Liköre aus dem Thermomix®« (978-3-86883-980-7)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Pistazientraum

Haltbarkeit: etwa 4 Wochen

Für ca. 0,7 l

700 g Pistazienkerne
100 g Mandeln, abgezogen
½ MB Vanillerum (S. 16)
2 MB weißer Rum, 40 Vol.-%
100 g Akazienhonig
ca. 1 ½ MB heller leichter Grundsirup (S. 15)

1. Die Pistazien und die Mandeln in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser kurz durchspülen. Dann mit 150 ml Wasser in eine Schüssel geben und mehrere Stunden lang (maximal über Nacht) abgedeckt einweichen. Eingeweichte Nüsse mit der Einweichflüssigkeit in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 6/mit MB** pürieren. Vanillerum, weißen Rum und Akazienhonig sowie 100 ml Grundsirup zugeben und nochmals **10 Sek./Stufe 10/mit MB** mixen.
2. Alles durch ein feines Sieb streichen, damit der Likör schön samtig wird. Mit dem restlichen Grundsirup nach Geschmack süßen (lieber etwas sparsam sein, der Likör zieht nach).
3. Die Flaschen mit kochendem Wasser ausspülen. Den Likör umfüllen (Flaschen nicht ganz vollgießen), verschließen und kühl stellen. Im Kühlschrank lagern, vor dem Einschenken immer gut schütteln.

© des Titels »Liköre aus dem Thermomix®« (978-3-86883-980-7)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Zitronen-Eierlikör

Haltbarkeit: 4 Wochen

Für ca. 0,5 l

1 große Bio-Zitrone (150 g)
2 ½ MB guter Weinbrand, 40 Vol.-%
5 sehr frische Eigelbe, Größe M
200 g Zucker
3 EL Puderzucker
1 Messerspitze gemahlene Vanille

Durch die Verwendung der ganzen Zitrone bekommt der Likör eine sehr aromatische bittere Note. Wer es weniger bitter mag, schneidet die gesamte weiße Unterhaut weg.

1. Die Zitrone mit heißem Wasser gründlich abwaschen und trocknen. Etwa die Hälfte der Schale fein abreiben.
2. Die Zitrone halbieren, die weiße Haut der geschälten Hälfte rundherum entfernen. Das Fruchtfleisch sowie die andere Hälfte samt Schale in grobe Würfel schneiden (Kerne entfernen).
3. Mit der Hälfte vom Weinbrand in den Mixtopf geben. **20 Sek./Stufe 10/mit MB** pürieren, in einen Kunststoffbecher umfüllen und 30 Min. lang ruhen lassen. Mixtopf gründlich ausspülen und trocknen.
4. Den Schmetterlingsrühraufsatz einsetzen. Die Eigelbe mit Zucker und Puderzucker in den sauberen Mixtopf geben und **2 Min./Stufe 4/Linkslauf/mit MB** cremig schlagen. Vanille zufügen, nochmals **2 Sek./Stufe 4/mit MB** mixen. Danach **8 Min./70 °C/Stufe 2/ohne MB** erhitzen, unter Rühren abkühlen lassen.
5. Die Zitronenmasse durch ein Sieb passieren und dabei gut durchdrücken. Nochmals durch ein feineres Sieb oder Tuch filtern. Zur Eiermasse geben und alles **2 Sek./Stufe 4/Linkslauf/mit MB** mischen.
6. In einen Messbecher umfüllen und mit dem restlichen Weinbrand auf 500 ml auffüllen. In vorbereitete saubere Flaschen füllen und im Kühlschrank lagern.

© des Titels »Liköre aus dem Thermomix®« (978-3-86883-980-7)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Dulce-de-Leche-Likör

Haltbarkeit: 4 Wochen

Für ca. 1,25 l

750 g Vollmilch mit 3,8 % Fettanteil
250 g Sahne
Mark von 1 Vanilleschote
1 Prise Salz
240 g Zucker
1 EL Agavendicksaft
1 TL Zitronenschale, gemahlen
10 g Orangenzucker
0,75 l Weinbrand, 40 Vol.-%

1. Vollmilch und Sahne in den Mixtopf geben. Vanillemark, Salz und Zucker sowie den Agavendicksaft zufügen. Alles **10 Sek./Stufe 4/mit MB** mischen.
2. Die Mischung **100 Min./90 °C/Stufe 2/ohne MB** reduzieren lassen. Varoma zuschalten und aufkochen. Sofort ausschalten, wenn die Milch hochkocht, damit nichts überläuft. Nun weitere **50–60 Min./90 °C/Stufe 2/ohne MB** einkochen, dabei alle 10 Min. kurz den Varoma anschalten und wie vorher aufkochen lassen. Sobald die Masse nicht mehr überkocht, kann man den Varoma angeschaltet lassen. Die Milch so lange reduzieren, bis sie hellbraun und sämig ist und ein Volumen von 500 ml hat. Evtl. also noch etwas länger einkochen lassen.
3. Die gemahlene Zitronenschale sowie den Orangenzucker zufügen und das Ganze nochmals **10 Sek./Stufe 5/mit MB** mixen (Vorsicht, sehr heiß!). Durch ein Sieb in eine hitzebeständige Schüssel oder einen hohen Becher (am besten aus Edelstahl) schütten und 20–30 Min. abkühlen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Den Mixtopf gut ausspülen.
4. Die Creme wieder in den Mixtopf geben, mit dem Weinbrand auffüllen und **20 Sek./Stufe 5/mit MB** vermischen. Durch ein Sieb passieren und in vorher gereinigte Flaschen abfüllen.

Schwarzwälder Sahnelikör

Haltbarkeit: 4–6 Wochen

Für ca. 1 l

1 Vanilleschote
200 g Zucker
275 g Sahne
100 g Kirschsaft
2 EL Schokotropfen, zartbitter
0,5 l Kirschwasser, 40 Vol.-%

1. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark ausschaben. Schote halbieren; mit Vanillemark, Zucker, Sahne und Kirschsaft in den Mixtopf geben. **12 Min./90 °C/Stufe 2/ohne MB** rühren, abschalten und auskühlen lassen. Dann durch ein Sieb in eine Schüssel passieren.
2. Den Mixtopf gut spülen. Die abgekühlte Sahnemasse und die Schokotropfen hineingeben, **3 Min./Stufe 3/mit MB** rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.
3. Kirschwasser in den Mixtopf gießen und alles noch mal **1 Min./Stufe 3/mit MB** mischen. Den Likör bis etwa 5 cm unter den Flaschenhals in gründlich gesäuberte Flaschen füllen, verschließen und kalt stellen. Vor dem Servieren gut aufschütteln.

© des Titels »Liköre aus dem Thermomix®« (978-3-86883-980-7)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Schokoladen-Karamell-Likör

Haltbarkeit: 4 Wochen

Für ca. 0,5 l

2 MB Whisky, 40 Vol.-%
1 Tonkabohne
150 g brauner Rohrzucker
70 g weißer Zucker
1 MB Espresso, frisch gebrüht
(= 2 Espressotassen)
1 TL Butter
250 g H-Sahne (TM31: 200 g)
40 g Zartbitter-Kuvertüre, gehackt

1. Eine saubere Flasche zum Desinfizieren mit dem abgemessenen Whisky füllen (diesen geben wir später in den Sirup).
2. Die Tonkabohne halbieren und mit dem braunen und dem weißen Zucker in den Mixtopf wiegen. **15 Sek./Stufe 10/mit MB** mahlen. Kurz ruhen lassen, bis sich der Staubzucker etwas gelegt hat, dann mit einem Küchenpinsel nach unten schieben.
3. Espresso, Butter und Sahne zugeben und alles **10 Min./100 °C/Stufe 2/ohne MB** kochen. Danach nochmals **10 Min./Varoma/Stufe 2/mit aufgesetztem Garkorb** karamellisieren lassen. Bitte dabei aufpassen, damit nichts überkocht!

4. Anschließend **15 Min./Stufe 1/ohne MB** rühren lassen, bis der Sirup etwa 70 °C hat. Nun die gehackte Kuvertüre zufügen und **1 Min./Stufe 2/ohne MB** schmelzen lassen. Mixtopf öffnen und nachsehen, ob alle Stücke geschmolzen sind, sonst noch etwas weiterrühren. Zum Schluss den Mixtopf **1 Min./Stufe 3/ohne MB** laufen lassen und dabei den Whisky durch die Deckelöffnung zulaufen lassen.
5. Durch ein feines Sieb in die vorbereitete Flasche füllen (oben etwas Platz lassen zum Schütteln) und verschließen. Im Kühlschrank lagern, vor dem Genuss kräftig durchschütteln.

Schmeckt besonders lecker mit einem Sahnehäubchen!

Die angegebene Menge darf v. A. beim TM31 nicht erhöht werden, sonst kocht alles über! Für eine größere Menge also bitte zweimal kochen. Nach dem Abfüllen den Mixtopf unbedingt sofort heiß ausspülen und säubern!

© des Titels »Liköre aus dem Thermomix®« (978-3-86883-980-7)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Eierlikör

Haltbarkeit: 3–4 Wochen

Für ca. 1 l

200 g Zucker (oder Xylit, s. Tipp)
Mark von 1 Vanilleschote
8 sehr frische Eigelbe, Größe L
1 Prise Salz
200 g Kaffeesahne, 10 %
1 ¾ MB Weinbrand, 40 Vol.-%
½ MB Orangenlikör

Varianten:

– Eier-Kirschlikör: mit 210 ml Kirschbrand statt dem Weinbrand und dem Orangenlikör
– Eierlikör mit Rosmarin: in jede Flasche 1 kleinen Zweig Rosmarin einlegen, der darin bleibt
– Eierlikör mit Orangenaroma: 1 TL geriebene Orangenschale in die Eiermasse geben
– Eierlikör mit Beeren: 1–2 EL Himbeer-, Erdbeer- oder Heidelbeermark gut mit der Eiermilch verrühren
– Eierlikör mit Tonkabohnen: statt Vanillemark 1–2 Tonkabohnen mit dem Zucker pulverisieren
– Eierlikör mit Honig: den Zucker durch 180–200 g Blütenhonig ersetzen, mit dem Vanillemark und der Sahne den angerührten Eigelben zusetzen

1. Zucker (oder Xylit) mit dem Vanillemark in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 10/mit MB** pulverisieren.
2. Eigelbe und Salz zufügen, **5 Sek./Stufe 4/mit MB** rühren. Die Kaffeesahne zugießen und **16 Min./70 °C/Stufe 3/mit MB** erhitzen. Auf **Stufe 3** weiterrühren, bis die Eiermilch abgekühlt ist.
3. Weinbrand und Orangenlikör durch die Deckelöffnung in einem langsamen Strahl einlaufen lassen, **2 Min./Stufe 3/ohne MB** rühren (wie bei Mayonnaise). Flaschen und Deckel mit kochendem Wasser ausspülen.
4. Leicht abkühlen lassen und den Eierlikör mit einem Trichter umfüllen. Die Flaschen dabei nicht ganz füllen, damit sie sich vor dem Genuss gut schütteln lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Den Eierlikör vor dem Genuss bitte unbedingt eine Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen, er dickt nach dem Abkühlen etwas nach!

Für einen zuckerfreien Eierlikör verwendet man 200–230 g Xylit (Birkenzucker, Xylitol) statt des weißen Haushaltszuckers. Die Zubereitung ist dann dieselbe.

© des Titels »Liköre aus dem Thermomix®« (978-3-86883-980-7)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Mohngeheimnis

Haltbarkeit: 5 Wochen

Für ca. 1,2 l
Reifezeit: 1 Tag

60 g Mohnsamen
200 g Kaffeesahne, 10 %
1 EL Vanillezucker
70 g Puderzucker
1 TL Kakaopulver
0,5 l weißer Rum, 38–40 Vol.-%

1. Den Mohn in einer Pfanne bei mittlerer Hitze trocken rösten, bis er duftet. Etwas abkühlen lassen. In den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 9/mit MB** mahlen. Kaffeesahne zugeben und **10 Sek./Stufe 5/mit MB** durchmischen.
2. Vanillezucker und Puderzucker dazugeben und alles **5 Min./70 °C/Stufe 2/mit MB** erwärmen. Kakaopulver darin auflösen. Auf **Stufe 2** rühren, bis die Masse auf 37 °C abgekühlt ist.
3. Rum zugeben und nochmals **5 Sek./Stufe 5/mit MB** mixen. In ausgekochte Flaschen füllen, dabei etwas Platz lassen, damit man den Likör vor dem Gebrauch schütteln kann. Im Kühlschrank lagern.