

mein
ZauberTopf
SPECIALS

LIKÖRE

20 Rezepte für den Thermomix®



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

wir haben unsere besten 20 Rezepte für Likör ausgewählt. Jeder von ihnen ist im Thermomix® leicht zubereitet und macht sich fabelhaft als Geschenk.

In diesem Special findest du cremige Kreationen wie Lebkuchen- oder Stollenlikör, sowie auch fruchtige Tropfen von Bratapfel bis „Mon Chéri“.

Viel Spaß beim Mixen
und Genießen!

Svenja



PURER

Genuss



INHALT

Einfach anklicken und direkt
zum Rezept gelangen!



#1
„Toffifee“-Likör



#2
Stollenlikör



#3
Weihnachtslikör



#4
Lebkuchenlikör



#5
Latte-Macchiato-Likör



#6
Engelchenlikör



#7
Schokoladenlikör



#8
Spekulatiuslikör



#9
Kaffee-Sahne-Likör



#10
Schneller
Bratapfellokör

#12
Gebrannte-Mandel-Likör



#11
„Baileys“ selber machen



#13
Eierlikör
mit ganzen Eiern



#14
Marzipanlikör



#15
Bratapfellikör



#16
Zimt-Sahne-Likör



#17
Glühweinlikör



#18
„Mon Chéri“ Likör



#19
Marzipanlikör
mit Birne und Vanille



#20
„Heiße-Liebe“-Likör

Dein bester
Likör-Helfer



HAUSGEMACHTER LIKÖR



Mit Thermomix® gelingt's

Der Thermomix® reguliert für dich die Hitzezufuhr bei der Zubereitung genau. Somit verkocht nichts, Sahne kann weder anbrennen noch überkochen. Durch ständiges Rühren erhalten deine Sahneliköre sogar eine besonders cremige Konsistenz. Das Abfüllen in Flaschen gelingt dank Ausgusshilfe am  ohne Trichter. Zudem wiegt der Thermomix® selbst kleinste Mengen für Extras wie Zimt oder Chili ab.

Diese Basics brauchst du

- ✓ sterile Glasflaschen, luftdicht verschließbar
- ✓ Alkohol
- ✓ Früchte und/oder Kräuter
- ✓ weißen oder braunen Zucker

Aromen zum Verfeinern: z. B. Chili, Ingwer, Kaffeebohnen, Kräuter, Nelken, Vanille, Zimt

Alternativen zum Süßen: z. B. Agavendicksaft, Ahornsirup, Honig

Flaschen vorbereiten

Achte darauf, nur saubere, sterile Flaschen zu verwenden. Du kannst sie ganz einfach im Varoma® vorbereiten: Leg sie in den Varoma®, die Größe darf dabei nur so groß sein, dass sie in den Varoma® passt und der Deckel sich noch schließen lässt. 500 g Wasser in den  geben, Varoma® aufsetzen und alles **25. Min. | Varoma® | Stufe 1** auskochen.

Alkohol wählen

Alkohol dient der Konservierung, er macht die Früchte haltbar, löst deren Aromen heraus und dient als Geschmacksträger. Ein guter Likör braucht Zeit, bis er sein volles Aroma entfaltet hat. Wähle zudem immer den passenden Alkohol auf Basis der anderen Zutaten:

| | |
|----------------------|---|
| Äpfel/Birnen | Whiskey |
| Beerenfrüchte | Korn |
| Kernobst | Rum |
| Kräuter | Brantwein aus Getreide wie Cachaca, Korn, Rum, Whiskey, Wodka |
| Obst | Obstwässer, Obstbrände, Rum |
| Sahne | Cognac, Rum, Weinbrand |
| Süßigkeiten | Korn, Wodka |

> **STÄRKER ODER MILDER?** Den Alkoholgehalt kannst du durch die Wahl deines Alkohols selbst regulieren. Der Alkoholgehalt sollte aber stets zwischen 15 Vol-% und 40 Vol-% liegen.



Süßer Star



„TOFFIFEE“-LIKÖR

„TOFFIFEE“-LIKÖR



Pro Portion (2 cl): 49 kcal | 1 g E | 2 g F | 3 g KH
Zutaten für 3 Flaschen à 200 ml



- ★ 15 Stück „Toffifee“
- ★ 80 g Zucker
- ★ 1 Päckchen Vanillezucker
- ★ 200 g Kondensmilch
- ★ 1 Ei
- ★ 200 g Sahne
- ★ 200 g Wodka

AUSSERDEM

- ★ 3 Flaschen à ca. 200 ml

1 Die „Toffifee“ in den  geben, **7 Sek.** | **Stufe 9** fein zerkleinern und mit dem  nach unten schieben.

2 Zucker, Kondensmilch und Ei zugeben und **5 Min.** | **90°C** | **Stufe 3** erhitzen. Weitere **4 Min.** | **90°C** | **Stufe 3** erhitzen und dabei die Sahne und den Wodka durch die Deckelöffnung zugeben.

3 Anschließend den Likör durch ein feines Sieb in sterile Flaschen abfüllen.

> **HALTBARKEIT** Der „Toffifee“-Likör ist gut gekühlt mind. 4 Wochen haltbar.

„Toffifee“-Likör ohne Alkohol

Das klassische Rezept für „Toffifee“-Likör enthält – wie soll es anders sein? – Alkohol, genauer Wodka. Für den Fall, dass du den süßen Likör ohne Alkohol zubereiten möchtest, kannst du den Wodka durch Kondensmilch ersetzen. Anschließend gut kühlen und innerhalb von 1 Woche verbrauchen.



STOLLENLIKÖR

STOLLENLIKÖR



Pro Portion (2 cl): 58 kcal | 0 g E | 1 g F | 4 g KH
zzgl. 2 Wochen Ruhezeit
Zutaten für 2 Flaschen à 400 ml



- ★ 100 g Mandelblättchen
- ★ 80 g Rosinen
- ★ Schale von
½ unbehandelten Orange
- ★ Schale von
½ unbehandelten Zitrone
- ★ 120 g brauner Zucker
- ★ 1 Vanilleschote
- ★ 1 Zimtstange
- ★ 3 Pimentkörner
- ★ ¼ TL Muskatblütenpulver
- ★ ½ TL Kardamompulver
- ★ 700 g brauner Rum

AUSSERDEM

- ★ 2 Flaschen à 400 ml

1 Die Mandeln in den  geben und **3 Min. | 100°C | Stufe 2,5** anrösten. Die Rosinen mit der Orangen- sowie Zitronenschale zufügen und **5 Sek. | Stufe 10** zerkleinern.

2 Die übrigen Zutaten hinzugeben und alles **10 Min. | 60°C | Stufe 1** erwärmen. Dann in ein verschließbares Gefäß umfüllen und den Likör 2 Wochen ziehen lassen. Durch ein sehr feines Sieb oder Passiertuch gießen und in 2 saubere Flaschen abfüllen.

> **HALTBARKEIT** Der Likör ist kühl und dunkel gelagert etwa 3 Monate haltbar.

Geschenk-Tipp

Selbstgemachtes wie Liköre in hübschen Flaschen sind willkommene Geschenke oder Mitbringsel zur Kaffeezeit, zu Weihnachten oder ähnlichen Anlässen. Dekoriere die Flaschen dafür z. B. mit einem beschrifteten Etikett. Wichtig: Beachte die Ziehzeit des Likörs, damit dein Geschenk auch rechtzeitig fertig durchgezogen ist, wenn du ihn verschenkst.



WEIHNACHTSLIKÖR

WEIHNACHTSLIKÖR



Pro Portion (2 cl): 56 kcal | 1 g E | 3 g F | 5 g KH
Zutaten für 2 Flaschen à 500 ml



- ★ 200 g Zartbitterschokolade, in Stücken
- ★ 4 Eigelb
- ★ 150 g Weihnachtszucker (siehe Tipp unten)
- ★ 10 g selbst gemachter Vanillezucker (siehe Basisrezept Seite 21)
- ★ 300 g Sahne
- ★ 300 g Milch
- ★ 250 g Wodka oder Doppelkorn

AUSSERDEM

- ★ 2 Flaschen à 500 ml

1 | Schokolade in den  geben und **10 Sek.** | **Stufe 10** zerkleinern. Eigelbe, Weihnachts- und Vanillezucker zugeben und **6 Min.** | **70°C** | **Stufe 4** erhitzen.

2 | Restliche Zutaten zufügen, **6 Min.** | **70°C** | **Stufe 4** erhitzen. Mit dem  nach unten schieben und Vorgang für 2 Min. wiederholen. In sterile Flaschen füllen und abkühlen lassen.

> **HALTBARKEIT** Den Likör gut kühlen und innerhalb von 14 Tagen aufbrauchen.

Weihnachtszucker herstellen

Für ein Glas Weihnachtszucker für den Vorratsschrank 250 g Zucker, 2 Zimtstangen, 3 Sternanise, 4 Nelken, 1 TL Kardamomsaat, 3 Pimentkörner, 1 Vanilleschote, ½ TL Koriandersaat, 3 Prisen frisch geriebene Muskatnuss und Abrieb von 1 unbehandelten Orange in den  geben und **35 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren. Anschließend in ein Schraubglas füllen. So hält sich der Zucker mehrere Monate.



LEBKUCHENLIKÖR

LEBKUCHENLIKÖR



Pro Flasche: 982 kcal | 7 g E | 62 g F | 54 g KH
zzgl. 1 Woche Ruhezeit
Zutaten für 4 Flaschen à 250 ml



FÜR DEN TEIG

- ★ 300 g weiße Schokolade, in Stücken
- ★ 500 g Sahne
- ★ 2 EL Lebkuchengewürz
- ★ 20 g Honig
- ★ 300 g Whiskey (oder Rum)

AUSSERDEM

- ★ 4 Flaschen à 250 ml

1 Die Schokolade in den  geben und **10 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Mit dem  nach unten schieben. Sahne, Lebkuchengewürz und Honig zufügen, **6 Min.** | **60°C** | **Stufe 2** schmelzen. Abkühlen lassen.

2 Whiskey mit in den  geben und **20 Sek.** | **Stufe 10** gut vermischen. Mithilfe eines Trichters in sterile Flaschen füllen und im Kühlschrank 1 Woche ziehen lassen.

> **HALTBARKEIT** Nach der Ruhezeit ist der Likör im Kühlschrank und gut verschlossen mind. 2 Wochen haltbar.

Lebkuchengewürz selber machen

2 Zimtstangen, 1 TL Gewürznelken, 1 TL Pimentkörner, 2 TL Koriandersamen, 1 Sternanis, 1 TL Fenchelsamen, 2 TL Kardamomkapseln, 1 TL Kakaopulver, Mark von 1 Vanilleschote, ¼ TL frisch geriebene Muskatnuss, 1 EL brauner Zucker und 1 Prise Salz in den  geben und **1 Min.** | **Stufe 10** fein mahlen. In ein Glas füllen und luftdicht aufbewahren.

LATTE-MACCHIATO-LIKÖR



LATTE-MACCHIATO-LIKÖR



Pro Portion (3 cl): 71 kcal | 1 g E | 4 g F | 2 g KH
Zutaten für 3 Flaschen à 250 ml



- ★ 100 g starker Espresso
- ★ 200 g Sahne
- ★ 150 g Milch
- ★ 80 g Nuss-Nougatcreme
- ★ 1 Msp. Vanilleextrakt
- ★ 250 g Whiskey

AUSSERDEM

- ★ 3 Flaschen à 250 ml

1 | Espresso, Sahne, Milch, Nuss-Nougatcreme und Vanilleextrakt in den ☞ geben und die Mischung **8 Min.** | **70°C** | **Stufe 2** erhitzen.

2 | Whiskey **20 Sek.** | **Stufe 2** durch die Deckelöffnung hinzulaufen lassen. Likör in heiß ausgespülte Flaschen füllen, verschließen, abkühlen lassen und anschließend im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren gut schütteln.

> **HALTBARKEIT** Den Likör gut kühlen und innerhalb von 2 Monaten aufbrauchen.

> **TIPP** Für intensiven Kaffeegeschmack Instant-Espresso zugeben – er lässt sich ideal dosieren.



ENGELCHENLIKÖR

ENGELCHENLIKÖR



Pro Glas (2 cl): 55 kcal | 1 g E | 4 g F | 4 g KH
Zutaten für 4 Flaschen à 300 ml



- ★ 200 g weiße Schokolade, in Stücken
- ★ 1 Ei
- ★ 100 g Zucker
- ★ 400 g Amaretto
- ★ 650 g Sahne

AUSSERDEM

- ★ 4 Flaschen á 300 ml

1 Weiße Schokolade in Stücken in den  geben und **5 Sek. | Stufe 8** zerkleinern. Mit dem  nach unten schieben und dann **3 Min. | 60°C | Stufe 2** schmelzen.

2 Ei, Zucker und Amaretto zugeben und **10 Sek. | Stufe 4** vermengen. Nun die Sahne zugeben und **7 Min | 80°C | Stufe 2** erhitzen. In sterile Flaschen abfüllen.

> **HALTBARKEIT** Der Likör ist gut einen Monat haltbar.



Schritt für Schritt erklärt

Unsere liebsten Winterliköre vereint! Unsere 3 Favoriten findest du zusammengefasst in einer Playlist auf YouTube. So kannst du bequem in deiner eigenen Küche mit Moderatorin Desirée mitmixen!



SCHOKOLADENLIKÖR

SCHOKOLADENLIKÖR



Pro Portion (2 cl): 63 kcal | 1 g E | 4 g F | 3 g KH
Zutaten für 2 Flaschen à 500 ml



- ★ 100 g Vollmilchkuvertüre, in Stücken
- ★ 50 g Zucker
- ★ 2 EL selbst gemachter Vanillezucker (siehe Tipp unten)
- ★ 2 EL Honig
- ★ 50 g Kakaopulver
- ★ 500 g Sahne
- ★ 300 g weißer Rum

AUSSERDEM

- ★ 2 Flaschen à 500 ml

1 | Kuvertüre in den  einwiegen und **10 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Mit dem  nach unten schieben. Restliche Zutaten zufügen und **6 Min.** | **60°C** | **Stufe 3** verrühren.

2 | Den Likör für **15 Sek.** | **Stufe 6** cremig rühren und in sterile Flaschen abfüllen. Dunkel und kühl lagern.

> **HALTBARKEIT** Den Likör gekühlt aufbewahren und innerhalb von 1 Monat verbrauchen.

> **TIPP** Für einen intensiveren Schokoladengeschmack kannst du auch dunkle Kuvertüre verwenden.

Selbst gemachter Vanillezucker

1 halbierte Vanilleschote und 200 g Zucker in den  geben und **20 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren, in ein Glas füllen. Trocken aufbewahren und jederzeit nach Bedarf verwenden.



SPEKULATIUSLIKÖR

SPEKULATIUSLIKÖR



Pro Portion (2 cl): 52 kcal | 1 g E | 3 g F | 3 g KH
Zutaten für 4 Flaschen à 400 ml



- ★ 200 g Gewürzspekulatius
- ★ 500 g Sahne
- ★ 600 g Milch
- ★ 80 g Puderzucker
- ★ 1 EL gemahlener Zimt
- ★ 1 EL Kakaopulver
- ★ 300 g weißer Rum

AUSSERDEM

- ★ 4 Flaschen à 400 ml

1 Den Gewürzspekulatius in den  geben und **10 Sek.** | **Stufe 10** mahlen. Sahne, Milch, Puderzucker, Zimt sowie Kakaopulver zufügen und alles **12 Min.** | **100°C** | **Stufe 2,5** aufkochen lassen.

2 Die Flüssigkeit auf mind. 70°C abkühlen lassen. Dann den Rum zugießen und **20 Sek.** | **Stufe 4** vermengen. In sterile Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Genießen gut schütteln.

> **HALTBARKEIT** Im Kühlschrank gelagert hält sich der Likör etwa 4 Wochen.



Mit Koffeinkick

KAFFEE-SAHNE-LIKÖR

KAFFEE-SAHNE-LIKÖR



Pro Portion (2 cl): 58 kcal | 0 g E | 3 g F | 3 g KH
zzgl. 20 Min. Ruhezeit
Zutaten für 3 Flaschen à 250 ml



- ★ 40 g Kaffeebohnen
- ★ 120 g brauner Zucker
- ★ 10 g selbst gemachter Vanillezucker (siehe Basisrezept S. 21)
- ★ 400 g Sahne
- ★ 300 g Korn oder Wodka

AUSSERDEM

- ★ 3 Flaschen à 250 ml

1 | Kaffeebohnen in den  geben und **4 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern.

2 | Braunen Zucker, Vanillezucker sowie Sahne zugeben und **10 Min.** | **100°C** | **Stufe 2** aufkochen.

3 | Dann für 20 Min. ziehen lassen. Korn oder Wodka zugeben und **10 Sek.** | **Stufe 7** verrühren. Den Likör durch ein Sieb in Flaschen füllen und gekühlt lagern.

> **HALTBARKEIT** Der Likör hält sich gut gekühlt bis zu 1 Monat.

Kaffee mahlen

Bis zu 250 g Kaffeebohnen kannst du auf einmal im Thermomix® mahlen. Dafür die Kaffeebohnen in den  geben und **30 Sek.** | **Stufe 9** pulverisieren.

Edler Tropfen



SCHNELLER BRATAPFELLIKÖR

SCHNELLER BRATAPFELLIKÖR



Pro Portion (2 cl): 41 kcal | 0 g E | 0 g F | 6 g KH
Zutaten für 4 Flaschen à 400 ml



- ★ 1000 g Apfelsaft
- ★ 130 g Zucker
- ★ 130 g brauner Zucker
- ★ 70 g Rosinen
- ★ 2 Zimtstangen
- ★ 3 Sternanise
- ★ 4 Nelken
- ★ 1 Vanilleschote
- ★ 550 g weißer Rum
oder Calvados

AUSSERDEM

- ★ 4 Flaschen à 400 ml

1 | Apfelsaft, Zucker und braunen Zucker in den  geben. Garkorb einhängen und Rosinen, Zimtstangen, Sternanise, Nelken sowie Vanilleschote hineingeben. **15 Min.** | **100°C** | **Stufe 1** kochen.

2 | Garkorb entfernen und den Alkohol einfüllen. **15 Sek.** | **Stufe 4** vermischen und in sterile Flaschen umfüllen.

> **HALTBARKEIT** Der Likör hält sich bis zu 4 Wochen.

> **INFO** Dieser Likör muss nicht durchziehen. Er ist in nur 25 Minuten im Thermomix® hergestellt und kann sofort verzehrt oder verschenkt werden!

Clavados

Der Apfelbranntwein aus der Normandie in Frankreich bekam seinen Namen durch seine Ursprungsregion in Calvados. Die verwendeten Früchte stammen alle noch heute aus dem Gebiet.

„BAILEYS“ SELBER MACHEN



„BAILEYS“ SELBER MACHEN



Pro Glas (2 cl): 49 kcal | 1 g E | 3 g F | 3 g KH
Zutaten für 4 Flaschen à 200 ml



- ★ 150 g Zucker
- ★ 1 EL selbstgemachter Vanillezucker (siehe Basisrezept Seite 21)
- ★ 600 g Sahne
- ★ 3 Eier
- ★ 60 g Kaffee, zubereitet
- ★ 20 g Kakaopulver
- ★ 200 g Whiskey

AUSSERDEM

- ★ 4 Flaschen à 200 ml

1 Zucker und Vanillinzucker in den  geben und **20 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren. Mit dem  nach unten schieben.

2 Restliche Zutaten zugeben **30 Sek.** | **Stufe 4** vermengen. Dann **7 Min.** | **80°C** | **Stufe 2** erhitzen. „Baileys“ in sterile Flaschen geben

> **HALTBARKEIT** Der „Baileys“ ist gut gekühlt etwa 1 Monat haltbar.

Der richtige Whiskey

Wenn du deinen Irish Cream-Likör möglichst stilecht zubereiten möchtest, nimm einen irischen Whiskey für das leckere Getränk. Bekannte Irische Whiskeys sind z. B. Jameson, Kilbeggan oder Tullamore Dew. Irische Whiskeys schmecken weniger rauchig als ihre schottischen Verwandten und unterstützen damit den milden Geschmack des „Baileys“.

kussig-mild



GEBRANNT-⁹MANDEL-⁹LIKÖR

GEBRANNT-~~M~~ANDEL-LIKÖR



Pro Portion (2 cl): 54 kcal | 1 g E | 3 g F | 3 g KH
zzgl. 1–2 Tage Ruhezeit
Zutaten für 3 Flaschen à 300 ml



- ★ 200 g gebrannte Mandeln
- ★ Mark von ½ Vanilleschote
- ★ 500 g Mandeldrink
- ★ 250 g Sahne
- ★ 250 g brauner Rum

AUSSERDEM

- ★ 3 Flaschen à 300 ml

1 | Gebrannte Mandeln in den  einwiegen und **4 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern.

2 | Alle weiteren Zutaten, bis auf den Rum, zu den Mandeln in den  geben und **10 Min.** | **100 °C** | **Stufe 2** aufkochen. Anschließend **20 Min.** | **80 °C** | **Stufe 2** ziehen lassen.

3 | Auf 70 °C im  abkühlen lassen, den Rum hinzufügen und **4 Sek.** | **Stufe 7** vermischen. Umfüllen und gekühlt 1–2 Tage ziehen lassen.

4 | Nach der Ziehzeit den Likör durch ein feines Sieb in sterile Flaschen füllen und sofort fest verschließen. Gekühlt lagern und vor dem Servieren gut schütteln.

> **HALTBARKEIT** Gekühlt gelagert ist der Likör etwa 1 Monat haltbar.

> **TIPP** Die ausgesiebten Mandeln kannst du z. B. als Ersatz für gemahlene Mandeln in Rührkuchen einarbeiten. Verwende dann etwas weniger Zucker und Flüssigkeit, als im Rezept angegeben ist.



EIERLIKÖR MIT GANZEN EIERN

EIERLIKÖR MIT GANZEN EIERN



Pro Portion (2 cl): 40 kcal | 1 g E | 7 g F | 7 g KH
Zutaten für 2 Flaschen à 750 ml



- ★ 400 g Zucker
- ★ 30 g selbst gemachter Vanillezucker (siehe Basisrezept Seite 21)
- ★ 700 g Korn oder Wodka
- ★ 9 Eier
- ★ 200 g Sahne
- ★ 350 g Milch

AUSSERDEM

- ★ 2 Flaschen á 750 ml

1 | Zucker und Vanillezucker in den  geben und **10 Sek.** | Stufe 10 pulverisieren.

2 | Die übrigen Zutaten zufügen und **12 Min.** | **70°C** | Stufe 4 erhitzen. In sterilisierte Flaschen abfüllen und abkühlen lassen.

> **HALTBARKEIT** Gekühlt gelagert ist der Likör 3–4 Wochen haltbar.

> **TIPP** Das Rezept ergibt ca. 1,7 Liter cremigen Schnaps, den du mit deinen besten Freund*innen teilen kannst. Der Eierlikör schmeckt pur, zu Eiscreme oder z. B. Schokoladenpudding.

Perfekte Konsistenz

Dieser Likör basiert auf Sahne und Milch. Es gibt auch Rezepte, die nur Sahne verwenden. Aber durch die Kombination von beiden bleibt der Likör auch nach dem Auskühlen noch flüssig und gut ausschenkbar.



MARZIPANLIKÖR

MARZIPANLIKÖR



Pro Portion (2 cl): 66 kcal | 1 g E | 4 g F | 4 g KH
Zutaten für 3 Flaschen à 250 ml



- ★ 500 g Marzipanrohmasse, in Stücken
- ★ 250 g Milch
- ★ 200 g Sahne
- ★ 330 g brauner Rum
- ★ 40 g Amaretto
- ★ 1 Msp. Zimtpulver

AUSSERDEM

- ★ 3 Flaschen à 250 ml

1 Das Marzipan in den  geben und **5 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern. Mit dem  nach unten schieben und die Milch zufügen. **8 Min.** | **80°C** | **Stufe 3** erwärmen. Sollte sich das Marzipan noch nicht komplett gelöst haben, **10 Sek.** | **Stufe 8** cremig rühren.

2 Alle weiteren Zutaten dazugeben und alles **20 Sek.** | **Stufe 4** verrühren. Marzipan-Likör in saubere Flaschen abfüllen und gekühlt lagern.

> **HALTBARKEIT** Den Likör gut kühlen und innerhalb von 1 Monat genießen.

So wird's wieder cremig

Wenn der Likör kühl ist, ist er dickflüssiger als bei Zimmertemperatur. Um ihn wieder flüssiger zu bekommen, hilft es, ihn etwas anzuwärmen.



BRATAPFELLIKÖR

BRATAPFELLIKÖR



Pro Glas (2 cl): 43 kcal | 0 g E | 1 g F | 11 g KH
zzgl. 4 Wochen Ruhezeit
Zutaten für 3 Flaschen à 700 ml



- ★ 700 g Äpfel, geschält und geviertelt
- ★ 220 g brauner Zucker
- ★ 1 Vanilleschote
- ★ 1 Zimtstange
- ★ Abrieb von $\frac{1}{2}$ unbehandelten Zitrone
- ★ 1 Sternanis
- ★ 1500 ml Korn oder Wodka

AUSSERDEM

- ★ 3 Flaschen à 700 ml
- ★ Mulltuch

1 | Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.

2 | Die Äpfel auf dem Backblech verteilen. Im heißen Ofen 15–20 Min. weich garen und auskühlen lassen. Die Äpfel dürfen noch nicht zerfallen.

3 | Den Zucker in den  geben und **10 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren. Mit dem  nach unten schieben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauslösen.

4 | Äpfel mit Vanillemark, Vanilleschote, Zimtstange, Zitronenabrieb und Sternanis in den  geben, **30 Sek.** |  | **Stufe 1** vermischen. Mischung in ein großes Einmachglas geben, mit Korn oder Wodka auffüllen und mind. 4 Wochen ziehen lassen.

5 | Den fertigen Likör zuerst durch ein Sieb, dann durch ein Mulltuch filtern. Anschließend in Flaschen füllen und gut verschließen.

> **HALTBARKEIT** Der Likör hält sich etwa 1 Jahr.



ZIMT-SAHNE-LIKÖR

ZIMT-SAHNE-LIKÖR



Pro Portion (2 cl): 63 kcal | 1 g E | 3 g F | 4 g KH
Zutaten für 3 Flaschen à 250 ml



- ★ 150 g weiße Schokolade, in Stücken
- ★ 4 Eigelb
- ★ 100 g Zucker
- ★ 10 g selbst gemachter Vanillezucker (siehe Basisrezept Seite 21)
- ★ 200 g Sahne
- ★ 1-2 TL gemahlene Zimt (siehe Tipp unten)
- ★ 500 g Korn oder Wodka

AUSSERDEM

- ★ 3 Flaschen à 250 ml

1 Die Schokolade in den  geben und **8 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern und mit dem  nach unten schieben. Alle Zutaten, bis auf den Alkohol, zufügen, **10 Sek.** | **Stufe 8** verrühren und dann **12 Min.** | **90°C** | **Stufe 3** erhitzen.

2 Alkohol zugeben und **10 Sek.** | **Stufe 4** verrühren, in saubere Flaschen abfüllen und kühl lagern.

> **HALTBARKEIT** Der Sahnelikör hält sich gut gekühlt etwa 1 Monat.

Zimtpulver herstellen

Er ist ein echtes Dessertgewürz und bezaubert mit seinem Duft und seinem zart-würzige Aroma – auch außerhalb der Weihnachtszeit. Anstelle des fertigen Pulvers kannst du ganze Zimtstangen kaufen. Diese findest du im Gewürzregal. Ihr Vorteil: Sie behalten ihr Aroma länger als das Pulver, im Thermomix® kannst du daraus selbst Pulver herstellen: 5 Zimtstangen in den  geben und **2 Min.** | **Stufe 10** fein mahlen.



GLÜHWEINLIKÖR

GLÜHWEINLIKÖR



Pro Portion (2 cl): 40 kcal | 0 g E | 0 g F | 9 g KH
Zutaten für 4 Flaschen à 350 ml



- ★ 700 g Glühwein
- ★ 40 g Zitronensaft
- ★ ½ unbehandelte Orange,
in Scheiben
- ★ 350 g brauner Zucker
- ★ 1 Zimtstange
- ★ 2 Gewürznelken
- ★ 400 g Korn

AUSSERDEM

- ★ 4 Flaschen à 350 ml

1 | Glühwein, Zitronensaft, Orangenscheiben, Zucker und Gewürze in den  geben und **20 Min.** | **70°C** | **Stufe 2** erhitzen.

2 | Die Orangenscheiben, Zimtstange und Nelken herausnehmen. Den Korn zugießen und den Likör **20 Sek.** | **Stufe 4** verrühren. In Flaschen abfüllen und dunkel lagern.

> **HALTBARKEIT** An einem dunklen Ort aufbewahrt, hält sich der Likör etwa 3 Monate.



„MON CHÉRI” LIKÖR

„MON CHÉRI“ LIKÖR



Pro Portion (3 cl): 111 kcal | 1 g E | 6 g F | 10 g KH
Zutaten für 3 Flaschen à 250 ml



- ★ 30 g Vollmilchschokolade
- ★ 250 g „Mon Chéri“ Pralinen
- ★ 80 g Zucker
- ★ 250 g Sahne
- ★ 250 g Kirschwasser

AUSSERDEM

- ★ 3 Flaschen à 250 ml

1 Die Vollmilchschokolade mit den Pralinen in den  geben und **30 Sek.** | **Stufe 5–10** schrittweise ansteigend fein zerkleinern. Dann mit dem  nach unten schieben.

2 Zucker mit Sahne zufügen und die Mischung **8 Min.** | **70°C** | **Stufe 2** erhitzen.

3 Kirschwasser **30 Sek.** | **Stufe 3** durch die Deckelöffnung hinzugeben. Den Likör in heiß ausgespülte Flaschen füllen, verschließen, abkühlen lassen und anschließend im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren gut schütteln.

> **HALTBARKEIT** Innerhalb von 2 Monaten aufbrauchen.

> **STÜCKCHEN** Wenn du ganz sichergehen möchtest, dass keine kleinen Stückchen der Kirsche aus dem „Mon Chéri“ im Likör zurückbleiben, gib den Likör durch ein Sieb bevor du ihn in die Flaschen abfüllst.

Temperatur zum Servieren

Liköre, die einen hohen Schokoanteil haben, werden im Kühlschrank dickflüssig – daher am besten ca. 30 Minuten vor dem Servieren herausnehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.



‘MARZIPANLIKÖR MIT ‘BIRNE UND ‘VANILLE

MARZIPANLIKÖR MIT BIRNE UND VANILLE



Pro Portion (3 cl): 87 kcal | 1 g E | 4 g F | 3 g KH
Zutaten für 4 Flaschen à 250 ml



- ★ 200 g Marzipanrohmasse, in Stücken
- ★ 250 g Sahne
- ★ 200 g Milch
- ★ 1 Msp. gemahlener Zimt (siehe Info Seite 39)
- ★ 1 TL Vanilleextrakt
- ★ 250 g Birnengeist
- ★ 50 g Amaretto

AUSSERDEM

- ★ 4 Flaschen à 250 ml

1 | Marzipanrohmasse sowie 100 g Sahne in den  geben und **10 Sek.** | **Stufe 4** fein zerkleinern. Mit dem  nach unten schieben.

2 | Übrige Sahne, Milch, Zimt und Vanilleextrakt zufügen. Die Mischung **8 Min.** | **80°C** | **Stufe 3** erhitzen.

3 | Birnengeist und Amaretto **20 Sek.** | **Stufe 3** durch die Deckelöffnung hinzugeben. Den Likör in heiß ausgespülte Flaschen füllen, verschließen, abkühlen lassen und anschließend im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren gut schütteln.

> **HALTBARKEIT** Innerhalb von 2 Monaten aufbrauchen.

„HEIßE-LIEBE“-LIKÖR



„HEIßE-LIEBE“-LIKÖR



Pro Portion (4 cl): 391 kcal | 6 g E | 21 g F | 47 g KH

zzgl. 15 Std. Ruhezeit

Zutaten für 2 Flaschen à 400 ml



- ★ 250 g weißer Kandiszucker
- ★ 500 g Wasser
- ★ 1 EL Zitronensaft
- ★ ½ Vanilleschote
- ★ 15 Beutel Himbeer-Vanille-Tee (z. B. „Heiße Liebe“ von Teekanne)
- ★ 1 TL selbst gemachter Vanillezucker (siehe Basisrezept Seite 21)
- ★ 300 g Wodka (alternativ brauner Rum oder Korn)

AUSSERDEM

- ★ 2 Flaschen à 400 ml

1 | Kandiszucker in den  geben und **10 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren. Wasser, Zitronensaft, Vanilleschote sowie -mark zufügen, **9 Min.** | **100°C** |  | **Stufe 1** aufkochen. Teebeutel zugeben, mit dem  unter Wasser drücken und etwa 15 Std., am besten über Nacht, ziehen lassen.

2 | Vanilleschote entfernen. Ebenso die Teebeutel, dabei gut ausdrücken. Vanillezucker sowie Wodka zugeben und **10 Min.** | **70°C** | **Stufe 2** erwärmen. Noch heiß in sterile Flaschen füllen. Abkühlen lassen und erst kalt genießen.

> **HALTBARKEIT** Der Likör hält sich geschlossen und dunkel gelagert etwa 3 Monate.

SYMBOLE



VEGETARISCH



VEGAN



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI



KALORIENARM

Hauptgerichte < 500 kcal,
Suppen/Vorspeisen < 350 kcal,
süße Rezepte < 150 kcal,
jeweils pro Portion



KOHLLENHYDRATARM

< 25 % der Kilokalorien entstehen
durch Kohlenhydrate



FETTARM

< 20 % der Kilokalorien
entstehen durch Fett



MIXTOPF



TEIGMODUS



LINKSLAUF



SPATEL



SANFTRÜHRSTUFE

KCAL

KILOKALORIEN

g E

GRAMM EIWEISS

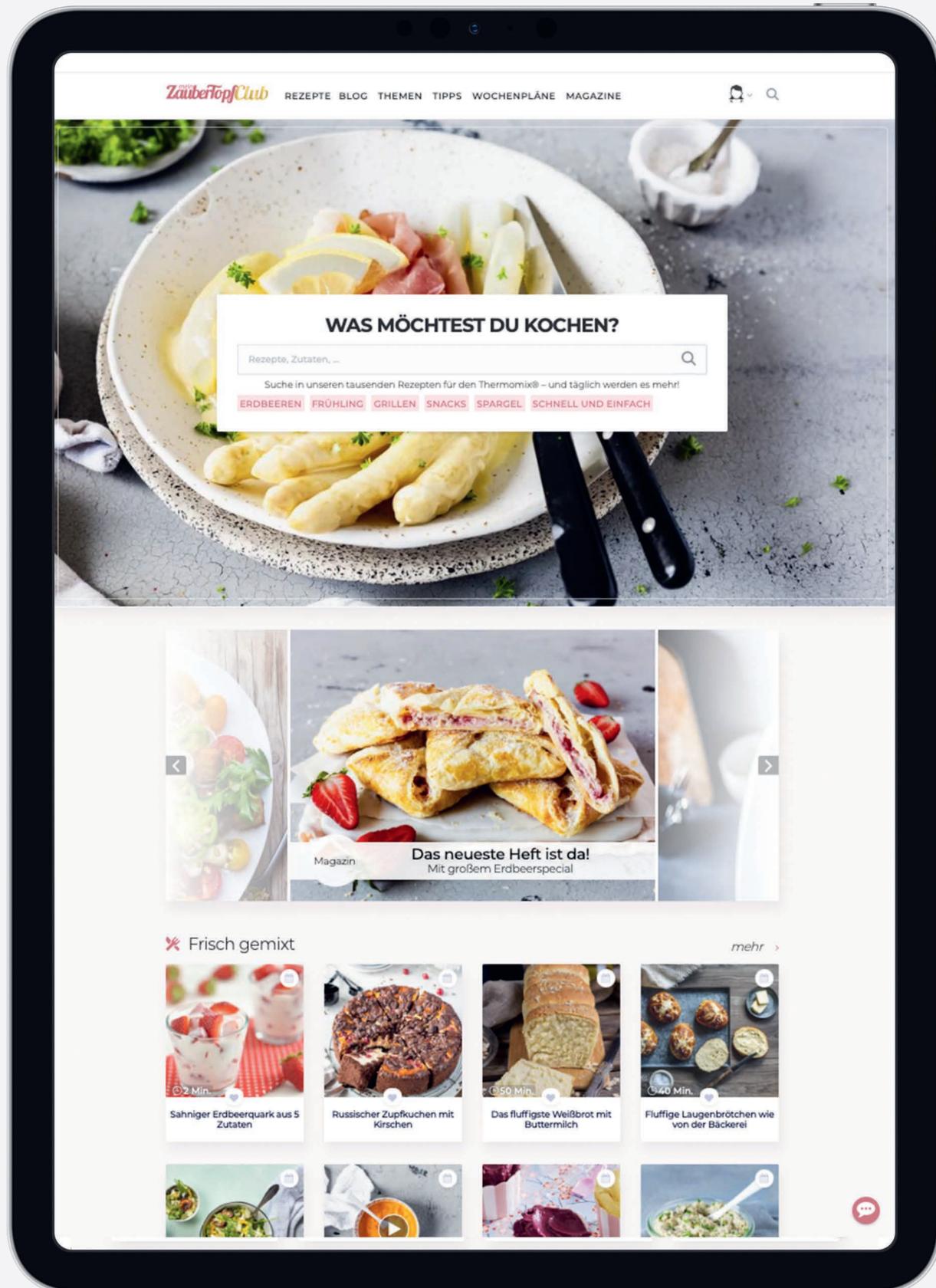
g F

GRAMM FETT

g KH

**GRAMM
KOHLENHYDRATE**

Du wöchtestest noch mehr?



**Weitere Rezepte und Inspiration rund um
den Thermomix® findest du hier:**

www.zaubertopf-club.de

IMPRESSUM

Verlag

falkemedia GmbH & Co. KG, An der Halle 400 #1, 24143 Kiel
Tel. +49 431 200 766-0, Fax +49 431 20 07 66 50
E-Mail: info@zaubertopf.de, www.zaubertopf.de

Herausgeber

Kassian Alexander Goukassian (v. i. S. d. P.)

Mitglied der Geschäftsleitung & Ltg. Marketing

Wolfgang Pohl

Chefredakteurin/Teamleitung

Vivien Koitka

Redaktion (redaktion@zaubertopf.de)

Hannah Hold, Tanja Lindauer, Stefanie Nickel, Svenja Rudolf
CVD: Nicole Neumann

Rezeptentwicklung

Charlotte Heyn, Vera Schubert, Lukas Lotzing, Elisa Schilling

Grafik und Bildbearbeitung

Stefanie Fecho, Jasmin Gäding, Nele Witt

Fotos

Frauke Antholz, Tina Bumann, Anna Gieseler, Kathrin Knoll, Ira Leoni,
Désirée Peikert, Annamaria Zinnau
gettyimages / Dmitrii Ivanov; gettyimages /AnjelaGr

Abonnementbetreuung

abo@zaubertopf.de, Tel. +49 711 72 52 293,
mein ZauberTopf Abo-Service, Postfach 810640, 70523 Stuttgart

Urheberrecht

Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.
Reproduktionen jeglicher Art sind
nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

Veröffentlichungen

Sämtliche Veröffentlichungen in dieser Fachzeitschrift
erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen
Patentschutzes. Warennamen werden ohne Gewährleistung einer freien
Verwendung benutzt.

Haftungsausschluss

Für Fehler im Text, in Schaltbildern, Aufbauskiizen usw., die zum
Nichtfunktionieren führen, wird keine Haftung übernommen.

Datenschutz

Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de),
falkemedia GmbH & Co. KG, Abt. Datenschutz,
An der Halle 400 #1, 24143 Kiel

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen
monsieur cuisine, LandGenuss, So is(s)t Italien,
NaturApotheke, Mac Life, BEAT, DigitalPHOTO,
BÜCHER und Die 101 Besten.

© falkemedia, 2022 | www.falkemedia.de

Hinweis

Bei Thermomix®, TM5® und Varoma® handelt es sich um
eingetragene Marken von Vorwerk. Es bestehen keine
geschäftlichen Beziehungen zu Vorwerk.

falkemedia 