



TM5
&
TM31



ELISABETH ENGLER

LIKÖRE

AUS DEM THERMOMIX®

DIE 75 BESTEN REZEPTE

A close-up of two elegant glasses filled with a rich, dark chocolate liqueur. The rim of the foreground glass is coated with a dark, textured powder. The background is softly blurred, showing more of the same drink and some chocolate shavings.

riva

Unabhängig recherchiert, nicht
vom Hersteller beeinflusst

ELISABETH ENGLER

LIKÖRE

AUS DEM THERMOMIX®

DIE 75 BESTEN REZEPTE

Tragen Sie sich jetzt unter
www.thermomix-fans.de für unseren
Newsletter ein und erhalten Sie
kostenlose Rezepte und Infos zu
neuen Veröffentlichungen!

ELISABETH ENGLER

LIKÖRE
AUS DEM THERMOMIX®

DIE 75 BESTEN REZEPTE

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie.
Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen

info@rivaverlag.de

Wichtige Hinweise

Sämtliche Inhalte dieses Buches wurden – auf Basis von Quellen, die die Autorin und der Verlag für vertrauenswürdig erachten – nach bestem Wissen und Gewissen recherchiert und sorgfältig geprüft. Alle Rezepte in diesem Buch wurden für den Thermomix® TM5 entwickelt und mit diesem getestet. Bitte beachten Sie: Der Mixtopf des Thermomix® TM5 ist größer als der des TM31 (Kapazität von 2,2 Litern anstatt 2,0 Litern beim TM31). Daher dürfen aus Sicherheitsgründen die Rezepte aus diesem Buch nur dann mit dem TM31 nachgekocht werden, wenn die Mengen angepasst wurden. Achten Sie auf die Füllstandsmarkierungen und überschreiten Sie die maximale Füllmenge nicht. Der Verlag und die Autorin haften für keine nachteiligen Auswirkungen, die in einem direkten oder indirekten Zusammenhang mit den Informationen stehen, die in diesem Buch enthalten sind. Thermomix® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Vorwerk & Co. KG. Diese Publikation ist kein offizielles Lizenzprodukt der Vorwerk & Co. KG.

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

Originalausgabe

4. Auflage 2021

© 2018 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

D-80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Katrin Koelle

Umschlaggestaltung: Isabella Dorsch

Umschlagabbildungen: Vorderseite: Gaus Alex/Shutterstock.com, Handmade Pictures/Shutterstock.com, Goskova Tatiana/Shutterstock.com; Rückseite: ILEISH ANNA/Shutterstock.com, Irina Meliukh/Shutterstock.com

Satz: inpunkt[w]o, Haiger (www.inpunkttwo.de)

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-86883-980-7

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-0226-4

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-0227-1

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de

INHALT

Wissenswertes über die Likörherstellung	8
---	---

Sahniges und Cremiges 17

Pistazientraum	18
Zitronen-Eierlikör	19
Schwarzwälder Sahnelikör	20
Dulce-de-Leche-Likör	20
Schokoladen-Karamell-Likör	21
Eierlikör	22
Mohngeheimnis	23
Weihnachtlicher Nugatlikör	24
Lemoncurd-Likör	25
After-Dinner-Likör	26
Erdbeer-Sahnelikör	27
Weißer Schokolikör	28
Maracuja-Marzipan-Likör	29
Mandel-Sahnelikör	30
Maronenlikör	31
Bananen-Cremelikör	32

Fruchtiges 33

Passionsfruchtlikör	34
Pflaumen-Zimt-Likör	35
Mangostan-Zitronen-Likör	36
Hugolino (Holunderblütenlikör)	37
Cranberry-Birnen-Likör mit Rosmarin	38
Himbeer-Sekt-Likör	39
Apricot Brandy	40
Bratapfellikör	41
Sauerkirschlikör	42

Himbeer-Ingwer-Likör	43
Kokos-Limetten-Likör	44
Kumquat-Sternanis-Likör	45
Granatapfellikör mit Vanille	46
Orangenlikör	47
Zitronen-Rosmarin-Likör	48
Hagebutten-Maracuja-Likör	49
Rhabarber-Vanille-Likör	50
Limoncello	51
Ananas-Basilikum-Likör	52
Himbeer-Granatapfel-Likör	53
Pink Grapefruit mit Vanille	54
Quittenlikör mit Minzeblüten	55
Heidelbeerlikör mit Amarettiaroma	56
Feiner Cassislikör	57
Erdbeerlimes	58
Schlehenlikör mit Birne	59
Kiwi-Minz-Likör	60

Kräuter- und Gewürzliköre 61

Earl-Grey-Teelikör	62
Zimtlikör	63
Rosenblütenlikör	64
Matchalikör	66
Lebkuchenlikör	67
Minzlikör	68

Spezialitäten 69

Gewürzbierlikör	70
Nussler	71
Rotweinlikör mit Chili	72
Ingwerlikör	73
Kakaowunder	74
Salbei Blütenlikör	75
Vanillelikör	76

Rosmarin-Thymian-Likör	77
Caipilikör	78
Cola-Rum-Likör	79
Schwarzrieslinglikör	80
Crema-Balsamico-Likör	81
Honigbärenlikör	82

Bonbonliköre 83

Kracherlikör	84
Malz-Sahnelikör	85
Iced Apple	86
Toffeelikör	87
Marshmallowlkör	88
Schweizer Kräuterzuckerlikör	89
Zitronellolikör	90
Lakritztoffeelikör	91
Black-Devil-Lakritzlikör	92

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 harmonisieren besonders gut:

- Fruchtliköre: Obstwässer, Obstbrände, Zuckerrohrbrand
- Kräutерliköre, 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-

