



TM5  
&  
TM31



ELISABETH ENGLER

# LIKÖRE

## AUS DEM THERMOMIX®

DIE 75 BESTEN REZEPTE



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](http://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](mailto: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.inpunktwo.de](http://www.inpunktwo.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](http://www.rivaverlag.de)**

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter [www.m-vg.de](http://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
Salbeiblütenlikör .....	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
Marshmallowlikör .....	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 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-

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 Liköransatzes 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.