



Berry Limes & Eierlikör

Zu Ostern und im Sommer feiern beide Klassiker Hochsaison, aber auch sonst schmecken sie köstlich. Als „Kurze“, zum Verfeinern von Prosecco, Eis, Süßspeisen und Gebäck - mit einem selbstgemachtem Likör oder Limes sorgen Sie auf jeder Party für gute Laune.

Eierlikör :

- 500 g Puderzucker
- 1 Vanilleschote
- 10 Eigelb
- 1l Sahne
- 1/2 l hochprozentigen Alkohol

1 Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen, mit Puderzucker und Eigelb schaumig schlagen. Dann Sahne und Eier-Zucker-Gemisch im Wasserbad erhitzen (ständig

rühren!) bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (nicht kochen!). Flüssigkeit wird beim Abkühlen noch fester, also nicht zu lange erhitzen.

2 Rum unter ständigem Rühren hinzufügen, bis der Likör abgekühlt ist, dann abfüllen. Je länger der Eierlikör zieht, desto besser wird er. Im Kühlschrank aufbewahrt, hält er 3-4 Wochen.

Berry Limes :

- 400 ml Lime Juice
- 500 ml Wodka
- 200 g Zucker
- 1 kg TK-Beeren

1 TK-Beerenmischung in einen Topf geben, erhitzen, bis sie Wasser zieht. Zucker hinzufügen, so lange rühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat.

2 Masse mit einem Pürierstab pürieren. Wer Kerne nicht mag, streicht die Masse durch ein Sieb.

3 Lime Juice und Wodka hinzufügen, abkühlen lassen und abfüllen.

Lust auf noch mehr essbare Geschenkideen? Unsere Gourmet-Sektion „Lecker schenken“ auf www.erlebnisgeschenke.de hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

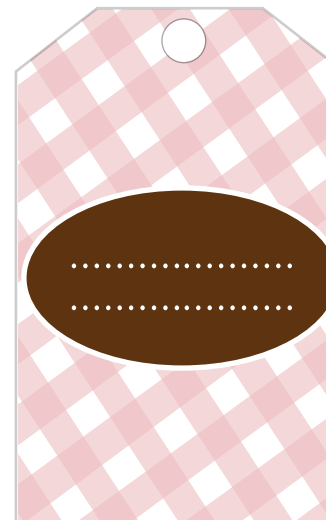
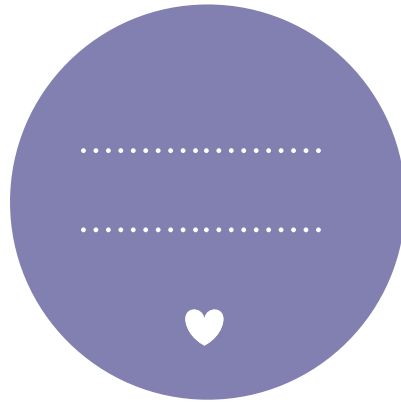
Blogautor: Christina
von ellies.christinaa.de

Die Berlinerin Christina gibt bei Ellies Handmades tolle Anleitungen zum Thema Kochen, Backen, DIY, Wohnen und Leben.



Verpackungsidee

Etiketten und Geschenkanhänger



Materialien:

Stoffbändchen
DIN A4 Papier
Kleber
Schere
Stift

Die Etiketten bzw. Anhänger ausschneiden und beschriften.
Den Anhänger mit einem Stoffbändchen an den Flaschenhals
binden und das Etikett zur Dekoration ankleben.