



## Xenia backt

### Eierlikör

Ich weiß nicht genau warum – aber zu Weihnachten machte meine Oma immer selbst frischen Eierlikör. Den gab's aus Waffelbechern, die innen mit Schokolade überzogen waren. Und nach dem austrinken einfach aufgegessen wurden.

Auch wir Kindern bekamen einen. Niemand dachte sich was dabei. Hej – es waren die späten 60er/frühen 70er Jahre. -)

Ich habe sehr viel später, in meinen wilden Studentenjahren dann mal gekauften Eierlikör probiert und fand ihn grauenvoll. Also hab ich dann immer das Rezept meiner Oma verwendet und selbst gemacht. Und dann wurde ich vegan. Und Eierlikör gab's nicht mehr.

Ich habe selbst mit Rezepten experimentiert – aber kein wirklich gutes Ergebnis zustande gebracht. Nun – Veganer sind seltsam. Man kennt sich untereinander und tauscht dauernd Rezepte aus. Und im Spätjahr 2014 hat meine liebe Freundin Zsuzsa für ihre veganen Donuts ein Eierlikör-Rezept entworfen und geteilt. Ehre wem Ehre gebührt: Das ist in der Basis ihr Rezept. Nur macht sie es dickflüssiger, weil es ja als Füllung für Donuts herhalten muss.

Falls ihr mal im Raum Stuttgart seid: esst ihre köstlichen veganen Backwaren. Oder besucht ihre Seite. Das freut sie auch! <http://www.leckerschmecker-kuechenfee.de/>

Den Pudding für das Rezept könnt ihr fertig kaufen (gibt es z.B. von Alpro) oder auch selbst kochen. Wer experimentierfreudig ist, kann sich mal an Varianten mit Schokopudding und Pfefferminzaroma probieren und so einen After Eight Likör herstellen. Ich finde den Likör schon so wunderschön und lecker – wer ihn aber gerne gelber mag (so wie gekaufter), der fügt einfach eine kleine Prise Kurkuma hinzu.

Kala Namak ist schwarzes Schwefelsalz dessen Geruch und Geschmack an Ei erinnert. Man bekommt das im veganen Fachhandel oder bei sehr gut sortierten Gewürzhändlern.

Ich habe mehrere Liter gemacht und Weihnachten verschenkt. Und es fand reißend Absatz und Anklang!



### Zutaten

500 g Vanillepudding  
300 ml Rum  
300 ml Sojasahne (ggf. etwas mehr, bis der Likör schön „gieß-bar“ ist)  
Mark einer Vanilleschote  
Ganz zum Schluss (nicht kochen!) eine kleine Prise Kala Namak

1. Alles verrühren. Der Likör soll dickflüssig – aber gut gieß-bar sein. Nach Geschmack ggf. etwas mehr Zucker zufügen.

