

Veganer Eierlikör

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



schwefeligen Geruch an. Auf den Geschmack hat dies jedoch keine Auswirkungen.

- 1 -

Zutaten in einen Mixer geben und pürieren.

- 2 -

Fertigen Likör in ein luftdichtes Gefäß abfüllen.

für 1 Flasche

500 g veganen Vanillepudding
200 ml Rum oder Wodka
100 ml pflanzliche Sahne
50 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise(n) Kala Namak oder Meersalz (optional)

Besonderes Zubehör

Mixer

Vegan und Eierlikör klingt im ersten Moment wie ein Widerspruch in sich – doch das ist es ganz und gar nicht. Gut, der cremige Likör enthält natürlich kein Eigelb und fällt somit aus der offiziellen Spirituosenverordnung. Mit **veganem Vanillepudding, Rum oder Wodka und Kurkuma** zauberst du dir aber einen edlen Tropfen, der geschmacklich nah heranreicht. Ich war auf jeden Fall positiv überrascht und auch in unserer Springlane Testküche kam **veganer Eierlikör** sehr gut an.

Falls du dich nach einem **intensiveren Ei-Aroma** sehnst, kannst du gerne noch **1-2 Prisen Kala Namak** hinzufügen. Sei hier aber vorsichtig und fang erst mal mit einer geringen Dosis an. Der Likör nimmt recht schnell einen