

Petra Canan

# TierfreiSchнауze's Likörchen



Vegan, cremig, kreativ, lecker ...



Rezepte NICHT nur für den TM31 und den TM5  
sondern auch für Kochtopf und Pürierstab geschrieben ...

## **Zur Einstimmung ein leckeres Rezept für jeden Anlass, das ich euch nicht vorenthalten möchte**

### Amaretto-Kuchen

Zutaten: 150 g Mandeln, 30 g Öl, 200 g Grieß, 150 g Rohrohrzucker,  
170 g sprudeliges Mineralwasser, 160 g Mandeldrink,  
1 gehäufte EL Pfeilwurzelstärke, 1 EL Vanillezucker, ½ TL Natron, 1 EL Zitronensaft,  
1 Prise Salz, 1 Päckchen Backpulver, 50 g gehackte Haselnüsse, 2 kleine Liter guten Amaretto

#### Zubereitung:

Probier zunächst den Amaretto und überprüfe so seine Qualität.

Nimm einen Mixtopf, gebe 150 g Mandeln hinzu und mahle sie im Mixer ...

Probiere nochmals den Amaretto und überzeuge dich davon, dass er wirklich von bester Qualität ist. Gieße hierfür ein Glas randvoll und trinke es aus. Wiederhole den Vorgang am besten mehrmals.

Füge Grieß, Öl und Zucker hinzu und überprüfe, ob der Amaretto noch in Ordnung ist. Probiere dazu wiederum mehrmals, achte aber darauf, einen Schuss für den Kuchen übrig zu lassen. Nimm die Flasche Mineralwasser und den Mandeldrink und hau beides in den Mixtopf. Mixe den Schalter aus, überprüfe den Amaretto auf seine Konsistenz ...

Kippe die Pfeilwurzelstärke, Vanillezucker ... hicks ... 'tschuldigung ... und was auch immer in den Hickser,

schmeiß die Zitrone dazu und drücke deine Nüsse aus ...  
hicks ... huch ... Prost ... Fette den Ofen ein, drehe ihn um  
180°. Schlag den Mixer, bis er ausgeht, wirf den Mixtopf aus  
dem Fenster und überprüfe den

Geschmack des restlichen Amarettos ...

Pfeif auf den Kuchen und leg dich ins Bett, die Schuhe  
kannst du anlassen!

Prost, Şerefe, Tschok dii ...

Sollte hier jetzt noch jemand nüchtern sein und will  
unbedingt 'nen Kuchen backen, der rührt die Zutaten mit  
dem übrigen Schuss Amaretto (ca. 20 g) ganz kurz (im TM 8  
Sek./St. 5) zusammen und backt diesen bei 180°  
Ober-/Unterhitze ca. 40 Min. Stäbchenprobe!

# **Inhaltsverzeichnis**



---

## Liköre ohne Creme

Amaretto

Dattel-Likör

Frucht-Likör

Klarer Kokosnuss-Likör

Kräuter-Likör

Limes

Limoncello

Marsala

Orientalische Nacht - Gewürz-Likör

Raki - Anisschnaps

Weißes Mandelmus ruckzuck



---

## Cremige Likörchen

Advocaat-Eyerlikör  
Amarena-Likör  
Amore Mio-Likör  
Bratapfel-Likör  
Chai Latte-Likör  
Coco-Banana  
(Erdbeer-) Wolkenraum  
Eyerpunsch  
Gebrannte Mandel-Likör  
Gesalzener Karamell-Likör  
Jamaika-Likör  
Kaffee“Sahne“-Likör  
Kräuter-Pfirsich-Likör  
Likör à la Mozart  
Likör di Coco – Kokos-Likör  
Mandel-Kokos-Likör  
Marzipan-Likör  
Piña Colada-Likör  
Schoko-Kirsch-Likör  
Schoko-Minz-Likör  
Schokolebkuchen-Chili-Likör  
Tiramisu-Likör  
Vaileys  
Vanille-Likör

Zitronen-Likör

## Info

In diesem Büchlein hab ich für euch meine liebsten Creme-Liköre zusammengefasst. Es sind alles Eigenkreationen von mir, die ich teilweise schon vor Jahren bei [www.wunderkessel.de](http://www.wunderkessel.de) eingestellt hatte. Nur schade, dass sie nicht vegan sind, fand ich immer. Darum hab ich sie jetzt einfach alle veganisiert. Mein Ei- und Sahne-Ersatz ist selbstgemachtes weißes Mandelmus, Rezept ebenfalls hier im Buch, oder Cashewkerne zu Cuisine gemixt.

Auf den ersten Seiten findet ihr allerdings auch Likörrezepte ohne Creme. Ich habe sie mit ins Buch genommen, weil es teilweise ebenso leckere Eigenkreationen sind oder ihr diesen manchmal als Creme-Likör-Zutat braucht.

Die mit \* gekennzeichneten Zutaten/Liköre findet ihr zum Selbermachen in diesem Buch. Ihr könnt aber natürlich auch gekaufte Produkte verwenden, z. B. anstatt selbst gemachtem Mandelmus, gekauftes oder anstatt meinem klaren Kokosnuss-Likör dann Malibu etc.

**Rohrohrzucker:** Ihr könnt diesen natürlich auch durch Vollrohrzucker ersetzen. Vollrohrzucker hat aber einen Eigengeschmack, deshalb verzichte ich bei Likör lieber darauf. Vollzucker aus Zuckerrüben schmeckt allerdings hervorragend. Den verwende ich immer, allerdings ist er in Deutschland glaub eher schwer zu bekommen. Normaler Haushaltszucker oder brauner Zucker tuts natürlich auch. Je nachdem, welche Farbe ich für meinen Likör haben möchte, verwende ich in meinen Rezepten mal weißen und mal

braunen Rohrohrzucker. Kommt aber natürlich auch auf den Geschmack an, denn brauner Rohrohrzucker schmeckt karamelliger, was in vielen Likören ein Vorteil ist. Kokosblütenzucker ist für die meisten Liköre natürlich auch hervorragend. Falls ich keine Farbangabe gemacht habe, könnt ihr den verwenden, den ihr am liebsten mögt.

**Haltbarkeit:** Wenn ihr eure Likörchen im Kühlschrank lagert, halten sie locker zwei Monate, außer es steht was anderes im Rezept (z. B. Eyerlikör). Zwischendurch schütteln.

Vor dem Ausgießen die Flasche bitte immer kräftig durchschütteln, damit sich alles wieder optimal vermischt. Es ist normal, dass es sich der Likör manchmal etwas trennt.

Die **Cremigkeit** meiner Liköre ist, wie bei den gekauften auch, unterschiedlich. Von flüssig (z. B. Batida de Coco) bis fast zum Löffeln (z. B. Eierlikör). Wenn im Rezept Mandelmus oder Cashews verwendet wurde, dann wird der Likör dicker, je länger er steht.

Die **Likörmenge** meiner Rezepte ergibt in der Regel 0,7 - 1 Liter.

**Thermomix ® ist eine geschützte Marke.** Der Name wird in diesem Buch nur genannt, da dieses Gerät (TM31 und TM5) bei der Zubereitung meiner Rezepte verwendet wird. Alle Angaben sind ohne Gewähr. Ich versichere jedoch, dass alles ausreichend getestet und kontrolliert wurde.

Falls weitere Fragen auftauchen, stehe ich euch auf unserer Instagram- oder Facebook-Seite "TierfreiSchnauze", in unserer Facebook-Gruppe "Veggi-ThermoHexen/TierfreiSchnauze" oder per E-Mail über unseren Blog [www.tierfreischnauze.de](http://www.tierfreischnauze.de) gerne zur Verfügung.