



Weihnachtsliköre

Vanillekipferl, Glühbeeren, Spekulatius und Zimtstern

Einkaufsliste

Spekulatius-Likör

- Ca. 1600 ml Likör
- 100 g brauner Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 10 g Backkakao
- 2 EL Spekulatiusgewürz
- (Rezept auf Seite 2)
- 1 EL Zimt
- 200 g Gewürzspekulatius
- 80 g Vollmilchschokolade
- 300 ml Sahne
- 400 ml Milch
- 400 ml braunen Rum
- 50 ml Amaretto
- 200 ml Wasser
-

Vanillekipferl-Likör:

- Ca. 1400 ml Likör
- 200 g Mandeln (blanchiert)
- 1 EL Puderzucker
- 100 g braunen Zucker
- 100 g weißen Zucker
- 150 g weiße Schokolade
- 3 EL Vanillezucker oder Mark von zwei Vanilleschoten
- 500 ml Sahne
- 300 ml Milch
- 300 ml Vodka
- 200 ml Wasser
-

So wird's gemacht

Spekulatius-Likör:

Zucker, Kakao, Gewürze in einen Topf geben. Spekulatius grob zerbröseln und mit Schokolade, Sahne und Milch ebenso in den Topf geben. Alles bei mittlerer Hitze erwärmen bis die Schokolade geschmolzen ist. Weiter rühren bis die Spekulatius so weich sind, dass sie zerfallen. Die Masse pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Masse abkühlen lassen und zum Schluss den Rum und Amaretto und Wasser einrühren. Alles nochmal kurz auf höchster Stufe unter rühren erhitzen. Ausstellen und weiter rühren. In sterile Glasflaschen füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. So haltbar mehrere Wochen.

Vanillekipferl-Likör:

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Mandeln auf ein Blech geben und mit Puderzucker bestreuen, wer möchte kann etwas Zimt hinzugeben. Die Mandeln fünf bis acht Minuten goldbraun rösten. Mandeln, beider Zuckersorten, Schokolade, Vanillezucker, Sahne und Milch in einen Topf geben und erwärmen bis die Schokolade geschmolzen ist. Circa eine Stunde ziehen lassen. Anschließend alles in einen Mixer geben und pürieren. Masse durch ein Sieb streichen und mit dem Vodka und Wasser vermengen. Alles nochmal kurz auf höchster Stufe unter rühren erhitzen. Ausstellen und weiter rühren. In sterile Glasflaschen füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. So haltbar mehrere Wochen.

Einkaufsliste

Glühbeeren-Likör:

- Ca. 1500 ml Likör
- 600 ml Rotwein
- 80 g weißer Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 4 EL Weihnachtszucker (Rezept weiter unten)
- 1 EL Zimt
- 2-3 Sternanis
- 1 Orange
- 1 Apfel
- 250 g TK Beeren
- 250 ml Vodka
-
- **Zimtstern-Likör:**
- Ca. 1700 ml Likör
- 150 g Marzipanrohmasse
- 100 g Mandeln, unblanchiert
- 80 g Weihnachtszucker (Rezept weiter unten)
- 80 g brauner Zucker
- 200 g Schokolade (nach Belieben)
- 2 EL Zimt
- 300 ml Sahne
- 300 ml Milch
- 200 ml Wasser
- 300 ml brauner Rum
- 50 ml Amaretto
-
- **Spekulatiusgewürz:**
- **80 g** Zimt Mark von zwei Vanilleschoten
- 20 g gem. Nelken
- 20 g gem. Muskat
- 1 TL gem. Ingwer
- 14 g gem. Kardamom
-
- **Weihnachtszucker:**
- **5 EL** gem. Zimt

So wird's gemacht

Glühbeeren-Likör:

Rotwein, Zucker, Vanillezucker, Weihnachtszucker und Gewürze in einen Topf geben. Orange in Scheiben schneiden, Apfel in Stücke. Masse aufkochen lassen. Beeren hinzugeben. Alles gemeinsam über Nacht ziehen lassen. Masse durch ein Sieb geben und den Vodka hinzufügen. In sterile Glasflaschen füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. So haltbar mehrere Wochen.

Zimtstern-Likör:

Marzipanrohmasse klein zupfen. Mandeln mit dem Weihnachtszucker vermengen und rösten bis der Zucker karamellisiert. Marzipan, Mandeln, Schokolade (ich habe eine Mischung aus weißer Schokolade und Karamellschokolade verwendet), Zimt, Sahne und Milch in einen Topf geben und erhitzen bis die Schokolade geschmolzen ist. Dabei gut rühren. Das Marzipan sollte sich nach und nach auflösen. Die Masse eine Stunde ziehen lassen. Anschließend pürieren und mit dem Wasser verdünnen. Durch ein Sieb streichen. Rum und Amaretto hinzugeben. Alles nochmal kurz auf höchster Stufe unter rühren erhitzen. Ausstellen und weiter rühren. In sterile Glasflaschen füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. So haltbar mehrere Wochen.

Tipp: Für eine Kaffeeverision das Wasser gegen Espresso tauschen.

Spekulatiusgewürz: **Alle Zutaten in eine** Pfanne geben und ganz kurz rösten. In ein Glas geben und gut verschließen. Kann für die Liköre, für Plätzchen oder zum Würzen verwendet werden.

Weihnachtszucker. **Alles Gewürze mit dem Zucker** gut vermischen und in ein Glas füllen.

