

Rezept

Erdbeer-Sahne-Likör mit rosa Pfeffer

Ein Rezept von Erdbeer-Sahne-Likör mit rosa Pfeffer, am 26.04.2024

Zutaten

250 g reife Erdbeeren	5 frische Pfefferminzblätter
250 ml reiner Alkohol (Weingeist 96 %)	3 ganz frische Eigelbe (von Eiern der Größe M)
250 ml Milch	250 g Sahne
175 g Puderzucker	2 TL rosa Pfefferbeeren
1 TL Sahnesteif	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 750 ml Likör (ca. 37 Gläschen à 2 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen und gut abtropfen lassen. In kleine Stücke schneiden. Minzblätter waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Alles in ein Glas füllen, den Alkohol darübergießen, und den Ansatz warm und dunkel 4 Wochen ziehen lassen.
2. Danach in einer Wasserbadschüssel die Eigelbe mit Milch, Sahne und Puderzucker verrühren. Rosa Pfeffer zerdrücken und zugeben. Die Mischung über dem leise siedenden Wasserbad mit dem Schneebesen aufschlagen, bis sie cremig wird. Vom Wasserbad nehmen, abkühlen lassen und durch ein feines Sieb gießen. Den Erdbeeransatz ebenfalls durch das Sieb dazuseihen, die Früchte vorsichtig ausdrücken.
3. Sahnesteif zugeben und alles 3 Min. mit dem Pürierstab durchmischen. Den Likör in Flaschen füllen und verschließen. Kühl aufbewahren.