

Rezept

Veganer Vanillelikör

Ein Rezept von Veganer Vanillelikör, am 20.04.2024

Zutaten

1 Päckchen Vanillepuddingpulver	80 g Zucker
600 ml Pflanzenmilch	1/2 - 1 TL Kala Namak Seite 13)
1/2 TL Kurkumapulver	200 ml weißer Rum (ersatzweise Weinbrand)

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Flasche (ca. 600 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1145 kcal | **Haltbarkeit** gekühlt 4-5 Tage

Zubereitung

1. Das Puddingpulver mit dem Zucker vermischen und nach und nach mit 8 EL Pflanzenmilch glatt rühren. Die restliche Pflanzenmilch in einem Topf aufkochen lassen.

2. Den Topf vom Herd nehmen. Kala Namak, Kurkuma und das angerührte Puddingpulver mit dem Schneebesen unter die heiße Pflanzenmilch rühren. Den Topf zurück auf die Herdplatte stellen, und den Pudding mindestens 1 Min. unter Rühren kochen lassen. Den Rum unterrühren.

3. Den Likör sofort in eine saubere Glasflasche füllen und fest verschließen. Abkühlen und anschließend mindestens 8 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.