



„Fernsehgarten on Tour“ Garmisch Partenkirchen - 04.12. 2016

Rezepte von Jeanette Marquis – Liköre, Punsch und andere Köstlichkeiten

Eggnog

300 ml Milch
3 ganze Gewürznelken
1/4 TL gemahlene Vanille
1/2 TL Zimt
6 Eigelb
50g Zucker
300ml Sahne
1/4 TL Muskat
evtl. Alkohol, z.B. Rum oder Kirschwasser

Zubereitung:

Milch mit Nelken, Vanille und Zimt verrühren, bei niedriger Hitze etwa 5 Minuten erhitzen, dann zum Kochen bringen.

Das Eigelb mit dem Zucker verrühren, bis die Masse schaumig ist - das funktioniert am Besten mit dem Handrührgerät. Die heiße Milchmischung unter stetigem Rühren langsam zu der Eimischung gießen.

Die gesamte Mischung zurück in den Kochtopf geben und auf mittlerer Stufe abermals erhitzen. Unter ständigem Rühren wird die Masse nach ca. fünf Minuten dickflüssig. Achtung: Nicht kochen lassen! Anschließend die Nelken entfernen und alles auskühlen lassen. Dann erst die Sahne mit dem Muskat einrühren.

Der Eggnog kann kalt oder warm getrunken werden. So zubereitet ist er auch für Kinder geeignet. Für Erwachsene kann noch ein Schuss Rum oder Kirschwasser mit in die Tasse, bei warmem Eggnog erst nach dem Erhitzen dazugießen!



Kaffeelikör

1 Handvoll Kaffeebohnen
1 Vanillestange
200g brauner Kandiszucker (Krümelzucker)
1 Flasche Wodka oder Korn

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem großen Glas oder einer Flasche mischen, ca. 4 - 6 Wochen ziehen lassen, öfter schütteln, damit sich der Kandis löst.

Filtern und in kleine Flaschen abfüllen.

Passt zu: Pur oder über Eis, mit einem Klecks Sahne oder zum Beträufeln der Biscuits von Tiramisu.

Auf die gleiche Weise können andere Liköre mit zum Beispiel weihnachtlichen Gewürzen hergestellt werden (Zimtstange, Kardamom, Vanille, Sternanis, Piment). Auch geeignet für Liköre aus Zitruschalen.

Wem der Likör zu stark ist, der verdünnt mit 200 ml Wasser oder Kaffee.

Schneller Kaffeelikör

250g Puderzucker in eine Kanne geben. Einen Kaffeefilter der Größe 4 mit gemahlenem Kaffee fast ganz voll machen, nach Belieben gemahlene Gewürze dazu geben (Zimt, Kardamom, Nelken oder Vanille) und mit 500 ml heißem Wasser überbrühen.

Gut umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

300 ml braunen Rum (54%vol.) unterrühren, und fertig ist der sofort trinkbare Kaffeelikör!

Wer möchte, kann noch 100 ml Sahne untermischen, dann sollte der Likör aber im Kühlschrank aufbewahrt und bald getrunken werden.



Bratapfellikör mit Marzipan

600 g Äpfel mit Schale gewogen
50 g gehobelte Mandeln
50 g Marzipan
1 EL Zucker
3 Zimtstangen
1 Sternanis
Zitronenschale
1 Vanilleschote
150 g brauner Kandiszucker
ca. 1L Wodka oder Korn

Außerdem:

350 ml Wasser
50 g braunen Zucker
Evtl. 200 ml dunkler Rum

Zubereitung:

Den Backofen auf 190 ° C aufheizen.

Die Äpfel abwaschen, mit der Schale vierteln und die Kerngehäuse heraus schneiden. Anschließend in eine backofenfeste Pfanne oder Auflaufform mit der Apfelschale nach oben einlegen.

Die Mandelblättchen um die Äpfel streuen, das Marzipan in Stücke zupfen und ebenfalls verteilen. Die Äpfel in die Mitte des Backofens einschieben und mit Ober/Unterhitze 10 Minuten braten. Jetzt die Äpfel mit einem EL Zucker bestreuen, die Zimtstangen und Sternanis zwischen die Äpfel legen und weitere 10 Minuten bei gleicher Temperatur braten. Dabei sollten die Apfelschnitze nicht zu weich werden, sie sollten nicht zerfallen. Aus dem Backofen nehmen und auf dem Blech auskühlen lassen.

Die Zitrone mit Hilfe eines Sparschälers schälen und die Zitronenschale in ein großes Einmachglas einfüllen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und zu den Zitronenstreifen geben. 150 g braunen Kandiszucker abwiegen und ebenfalls in das Gefäß füllen. Bratapfelstücke über den Kandiszucker geben. Mit Wodka oder Korn auffüllen, bis alles gut bedeckt ist. Alle Zutaten vermischen und gut abgedeckt, an einem kühlen Platz, am besten im Keller, für 2 - 3 Wochen ruhen lassen. Immer mal wieder schütteln!

Zum Verdünnen gibt man 350 ml Wasser mit zusätzlich 50 g weißen oder braunen Zucker in einen Topf und kocht alles auf, bis der Zucker gelöst ist. Vollständig abkühlen lassen. Anschließend zum Likör gießen, nach Wunsch jetzt auch noch 200 ml Rum dazu geben, durchschütteln und nochmals ein - zwei Tage ruhen lassen. Leicht angewärmt in eine Espressotasse geben und zusammen mit einer kleinen Sahnehaube und etwas Zimtpulver bestreut servieren.



Kinderpunsch alkoholfrei

(Das Wort „Punsch“ kommt aus dem Indischen und bedeutet „fünf“, weil das Getränk aus fünf Zutaten hergestellt wird.)

Rooibostee

Mango-Maracujasaft

Himbeersirup

Gewürzsäckchen (mit Zimt, Sternanis, Kardamom) oder als lose Gewürze im Punsch

Orangenscheiben

Zubereitung:

Aus dem Rooibostee einen relativ starken Tee, ungefähr ½ Liter, zubereiten und in eine Bowle-Schale füllen. Das Gewürzsäckchen oder die losen Gewürze dazu geben. Mit dem Saft aufgießen und mit Himbeersirup süßen. Die Orange in dünne Scheiben schneiden und auf dem Punsch verteilen.



Limoncello

5 unbehandelte Zitronen
¼ l reiner Alkohol, 96% (aus der Apotheke)
500 ml Wasser
250 g Zucker

Zubereitung:

Die Zitronen waschen und mit einem Sparschäler dünn abschälen.

In ein verschließbares Gefäß geben und mit dem Alkohol bedecken. An einem kühlen, dunklen Ort für ca. 2 Wochen durchziehen lassen.

Wasser und Zucker zu einem Läuterzucker verarbeiten (aufkochen lassen) und komplett auskühlen lassen. Dann den Zitronenansatz durch ein feines Sieb zu der Zuckerlösung geben. In saubere, vorbereitete Flaschen füllen und verschließen. Noch mindestens 2 Wochen in der Flasche reifen lassen, dadurch mildert sich der Geschmack.