



Avocado-Likör ... vegan & teuflisch gut!!!



Zutaten für mehr als eine Tischrunde ... für viele teuflisch gute Abende:

- 230 – 250g Avocado („Frucht-Fleisch“ ohne Schale und Kern)
 - 0,4 – 0,5 l klarer Schnaps (Rum oder Wodka, 35 – 40%)
 - 5 - 8 Fäden Safran (gemahlen ist noch besser!)
 - 200g Rohrzucker
 - 200ml vegane Schlagcreme (über 40% Fett)
- Wenn der Likör etwas zu dickflüssig gerät, einfach etwas mehr vegane Schlagcreme / etwas mehr Schnaps unter-rühren .



Avocado-Likör ...

... ist ein Getränk, welches die Ureinwohner Südamerikas schon vor mehr als 400 Jahren in etwa so zubereiteten, wie hier beschrieben. So zumindest steht es in den alten Überlieferungen. Er ist das Vorbild, der Ursprung des Eierlikörs. Damals – das weiß ich als alte Hexe, weil ich natürlich dort war – freilich nicht mit veganer Schlagcreme, sondern mit Sahne. Aber zugegeben, beides schmeckt.

Avocados verwendete ich schon seit Ewigkeiten. Sie sind reich an Vitaminen und ungesättigten Fettsäuren und daher furchtbar gesund. Furchtbar ist allerdings auch, was ich über die Herstellungsmethoden in einigen Ländern hörte. Großfabrikanten in Chile kaufen die Wasserrechte, Kleinbauern sitzen auf dem Trockenen und müssen ihre seit Generationen in Familienbesitz befindlichen Höfe aufgeben. Ich unterstütze diese Methoden nicht. Also – Augen auf beim Avocado-Kauf!

Zubereitung ...

- Die vegane Schlagcreme (alternativ Sahne) in einen Topf geben. Tipp: Ein doppelwandiger Milchkochtopf eignet sich sehr gut, da die Zutaten darin schonend erhitzt werden und nicht ansetzen können.
- Den Rohrzucker hinzugeben und in die Schlagcreme einrühren.
- Die Avocado / Avocados halbieren, mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in einem Schälchen mit einer Gabel zerdrücken.
- Das Avocado-Fruchtfleisch in den Topf geben und in die Schlagcreme einrühren. Hierzu kann auch bereits der Pürierstab verwendet werden. Alles zusammen kurz erhitzen – nicht aufkochen!
- Den Schnaps sowie ein paar Fäden Safran (oder eine Messerspitze gemahlene Safran) in den Topf geben und alles zusammen gut mit dem Pürierstab zerkleinern und mixen.
- Den Likör schnell in eine gut gereinigte Flasche abfüllen. Darauf achten, dass diese luftdicht verschließbar ist, sonst entwindet der Alkohol aus dem Likör zu schnell.

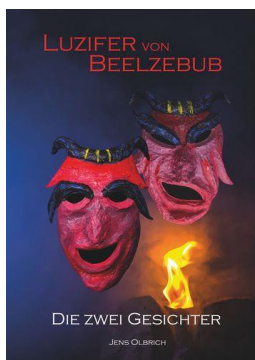
Serviervorschlag ...

- Im Sommer gekühlt, als Garnitur aufs Eis oder im Winter zum Aufwärmen, vielleicht als Punsch ... die vegane Eierlikör-Variante lässt sich fantasie- und genussvoll für vieles verwenden.
- Abgefüllt in hübsche Fläschchen und versehen mit einem persönlichen Etikett eignet er sich auch hervorragend als kleines Mitbringsel oder persönliche Aufmerksamkeit.

Zum Wohl wünscht Corina von Beelzebub

Das Rezept entstand beim Schreiben der Luzifer von Beelzebub – Trilogie

Teil III ist im Entstehen und wird voraussichtlich 2019 erscheinen.



- **Luzifer von Beelzebub – Die zwei Gesichter**
- ISBN 978-3752880496
- Teil I der Fantasie-Trilogie Luzifer von Beelzebub
- erschienen am 07.06.2018
- u. a. als Taschenbuch 16,99 € erhältlich bei **BoD**
- auch bei amazon, Hugendubel ...
- **oder beim Buchhändler um die Ecke**

... oder über diesen QR-Code



- **Luzifer von Beelzebub – Die sechste Hexe**
- ISBN 978-3752880533
- Teil II der Fantasie-Trilogie Luzifer von Beelzebub
- erschienen am 07.06.2018
- u. a. als Taschenbuch 17,99 € erhältlich bei **BoD**
- auch bei amazon, Hugendubel ...
- **oder beim Buchhändler um die Ecke**

... oder über diesen QR-Code

