

## **Eierlikör – ohne Ei**

*Einfach selber machen – super schnell gemacht mit wenigen Zutaten, ganz ohne Erhitzen*

*Dieser vegane Eierlikör ist ein tolles veganes Ostergeschenk für alle, die Eierlikör lieben.*

### **Was brauchst Du dafür?**

*Alpro Vanillepudding (500g Alpro Soya- Dessert) 1 Paket*

*(wo kann ich dieses Produkt kaufen? z.B. im Famila – Center in Varel und Rewe Zetel, aber auch in fast allen Supermärkten und Diskontern).*

*200ml Wodka (oder auch anderen Alkohol)*

*125g Puderzucker*

*3 Tüten Vanillezucker (3 x 8g)*

*Je nach Geschmack (du kannst auch beides weglassen)*

*¼ Teelöffel Kurkuma für die schöne gelbe Farbe (ein Gewürz, das es in allen Läden im Gewürzregal zu kaufen gibt)*

*Eine **kleine** Prise Kala Namak, ist das sogenannte schwarze Salz, dieses sort für den Eiergeschmack (auch überall zu kaufen, entweder im Bioregal, Gewürzregal oder sonst einfach fragen).*

### **Zubereitung:**

*Einfach alle Zutaten in den Mixer/Stabmixer geben und ca. 1 Minute mixen, schaue einfach auf die Konsistenz. Ergibt 750ml.*

*Nun mit einem Trichter oder Gefäß mit Ausguß in eine hübsche Flasche geben und verschließen.*

### **Wie lange ist der selbstgemachte Eierlikör haltbar?**

*-den Eierlikör in verschlossenen Flasche im Kühlschrank aufbewahren, hält sich ca. 4 Wochen.  
Zum längeren haltbar machen, die Alkoholmenge erhöhen.*

### **Der Eierlikör ist:**

- vegan*
- ohne Ei*
- schnell und einfach*
- ohne Kochen*
- ohne Sahne*
- ohne Milchprodukte*
- sehr lecker*

*Nährwerte 100ml haben 194kcal, Fett 1,2g, gesättigte Fettsäuren 0,1g, Kohlenhydrate 29g, Eiweiß 2,1g.*

*Quelle: VEGGIE ♥ EINHORN.de*