

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Neu! Wittenseer Hühnerhof - Eierlikör

Den Sommer genießen – mit fruchtigen Cocktails!

Mit Sommerbeginn finden Sie in den Regalen unserer Kunden des gehobenen Lebensmittel-Einzelhandels wie auch in unserem Hofladen den „Wittenseer Hühnerhof – Eierlikör“. Die cremige und kräftige (20 vol. % Alkohol) Likörspezialität wird von uns in einer handlichen 0,35 l Flasche angeboten. Keine Frage, er schmeckt natürlich pur oder zu Eis sehr gut. Bei sommerlichen Temperaturen ist der Eierlikör aber auch ein vortrefflicher Partner in leckeren fruchtigen und spritzigen Cocktails. Hier deshalb ein paar Anregungen, z.B. für Ihre nächste Sommerparty oder einfach nur als Sundowner für einen Abend zu zweit!



„Wittenseer Hahn“

Zutaten:

- 1 Teil Wittenseer Hühnerhof Eierlikör
- 2 Teile Maracuja-Nektar (25 % Frucht)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Teil fruchtrübe Zitronenbrause (z.B. von der Wittenseer Quelle)
- Eiswürfel nach Belieben / Zitronenscheibe zur Deko

Zubereitung:

Eierlikör, Nektar und Saft in einem Glas gut umrühren und abschließend mit Zitronenbrause auffüllen. Wer mag, nimmt einen Eiswürfel dazu und dekoriert das Glas mit einer Zitronenscheibe und Trinkhalm aus.

„Nah und Fern“

Zutaten:

- 1 Teil Wittenseer Hühnerhof Eierlikör
- 2 Teile Apfel-Mango-Saft (von Steinmeier)
- 1 Teil fruchtrübe Zitronenbrause (z.B. von der Wittenseer Quelle)
- Eiswürfel nach Belieben
- Zitronenscheibe zur Deko

Zubereitung:

Eierlikör und Saft in ein Glas geben, verrühren und mit der Zitronenbrause auffüllen. Wer mag, nimmt einen Eiswürfel dazu und dekoriert das Glas mit Zitronenscheibe und Trinkhalm aus.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

„Erdbeerchen“

Zutaten:

1 Teil Wittenseer Hühnerhof Eierlikör
2 Teile Guave-Erdbeer-Drink (von Steinmeier)
1 Spritzer Zitronensaft
2 bis 3 Erdbeeren, davon 1 Erdbeere mit Grün zur Deko, Eiswürfel nach Belieben
1 bis 2 Teile Sekt (roter oder heller)

Zubereitung:

Eierlikör, Säfte und 1 bis 2 Erdbeeren in kleinen Scheiben in ein Glas geben, verrühren und mit Sekt auffüllen. Evt. ein Eiswürfel dazu. Die verbliebene Erdbeere von unten einschneiden und auf dem Glasrand platzieren. Mit Trinkhalm und Teelöffel anbieten.
Alternativ kann auch anstatt Sekt wieder Zitronenbrause verwendet werden.

Blonder Engel

Ein Glas wird mit einem Teil Eierlikör und zwei Teilen Bitter Orange oder Bitter Lemon aufgefüllt. Dazu kommt etwas gestoßenes Eis oder Eiswürfel. Alles verquirlen und mit Orangenschale garniert servieren.

Eierlikör-Flip

Eine Sektschale mit 1/3 Eierlikör und 2/3 Prosecco befüllen. 3 Cocktailkirschen als Farbtupfer dazugeben.

Tipp: Will man für eine größere Party nicht ständig neue – weil süffige Cocktails – anmischen müssen, so sollte man sich einen durchsichtigen Messbecher, z.B. 1 Liter fassend, präparieren: Skalieren und beschriften Sie ihn mit den flüssigen Zutaten wie Eierlikör und Säften. Kohlensäurehaltige Zutaten sollten jedoch erst unmittelbar vor dem Servieren ins Glas gegeben werden.

Übrigens, die ersten drei Cocktails entstammen den „Gehirnwindungen“ der Familie Schröder gepaart mit deren Probierfreude, die anderen sind bewährte Rezepte. Und nun Prost!

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M