

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

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

Klasse Sommerdrinks – na klar mit Eierlikör!



Seit zwei Jahren finden Sie nun 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!

Übrigens, wenn ein Eierlikör mehr als 20 Vol.% Alkohol aufzuweisen hat, dann ist er auch längere Zeit lagerfähig.

„Maigrün“

Zutaten:

- 1 Teil Wittenseer Eierlikör
- 2 Teile Ananassaft
- 1 Teil Orangensaft
- 1/3 Teil Zitronensaft
- bis zu 2 Teile Waldmeisterbrause

Zubereitung:

Eierlikör und Säfte in ein Glas einfüllen und gut verrühren und anschließend mit der Waldmeisterbrause auffüllen. Den Flip mit Strohalm und Limonenscheibe ausdekorieren.

Eierlikörflip „Abendrot am See“

Zutaten:

- 1 Teil Wittenseer Eierlikör
- 1,5 Teile Sauerkirschnektar
- 1 Teil schw. Johannisbeernektar
- 1/2 Teil naturtrübe Zitronenlimonade

Zubereitung:

Eierlikör und Säfte in ein Glas einfüllen und gut verrühren und anschließend mit der naturtrüben Zitronenlimonade auffüllen. Das Getränk mit Strohalm und Zitronenscheibe ausdekorieren

Flip „Süße Verführung“

Zutaten:

- 1 Teil Wittenseer Eierlikör
- 2 Teile Bananennektar
- 1 Teil naturtrübe Zitronenbrause

Zubereitung:

Eierlikör und Saft in ein Glas einfüllen und gut verrühren und anschließend mit der Zitronenbrause auffüllen. Das Getränk mit Strohalm und Erdbeere ausdekorieren

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 -

„Hühnergackern im Kuhstall - exotisch“

Zutaten:

1 Teil Wittenseer Eierlikör
2 Teile Zitronenjoghurt
ggf. 1 Spritzer Zitronensaft
1 bis 2 Teile Zitronenlimonade
Eiswürfel nach Belieben
Zitronenspalt als Deko

Zubereitung:

Eierlikör, ggf. Zitronensaft und Joghurt in einen Shaker geben, gut schütteln und in Gläser füllen. Mit naturtrüber Zitronenlimo auffüllen. Evt. ein Eiswürfel dazu. Mit Zitronenspalt und Strohalm dekorieren.

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 und Eis sollten jedoch erst unmittelbar vor dem Servieren ins Glas gegeben werden.

Weitere leckere Cocktails finden sie im Rezeptarchiv unter 8/2010



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