

SCHÖNHOFER EIERLIKÖR

Zutaten (für ca. 750 ml):

- 5 Eigelb
- 150 g Puderzucker
- 1 Mark einer Vanilleschote
- 200 g Schlagsahne
- 350 ml Doppelkorn/Weißer Rum/Obstler/Weingeist



Zubereitung:

- I. Zunächst wird ein Topf mit Wasser für ein Wasserbad vorbereitet. Das Wasser sollte nicht kochen, gut ist eine Temperatur zwischen 80-85°C.
- II. In eine passende Schüssel, die später auf das Wasserbad passt, wird das Eigelb gegeben und verrührt. Mit dem Puderzucker und Vanillemark wird es dann schaumig gerührt.
- III. Anschließend wird die Schlagsahne untergerührt.
- IV. Zwischendurch die Temperatur messen (ca. 60-65 °C, s. Infotext „Rose abziehen“)
- V. Zuletzt wird der Doppelkorn hinzugegeben.
- VI. Nun kommt die Schüssel auf das Wasserbad, während weiter gerührt wird. Die gesamte Masse wird nun unter weiterem Rühren vorsichtig erhitzt, bis sie sich spürbar eindickt. Diesen Vorgang nennt man auch zur „Rose abziehen“ und findet auch bei der Soßenherstellung oder der Herstellung verschiedener Süßspeisen Anwendung.
- VII. Nun ist der Eierlikör fast fertig und kann in saubere Flaschen abgefüllt werden. Er sollte noch etwas reifen - ca. 5-7 Tage - bis er dann genossen werden kann.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Interessantes zum „Rose abziehen“

„Abziehen“ bedeutet fachsprachlich „binden“

Damit die Masse nicht an der Topfwand/ -boden überhitzt oder kleben bleibt wird mit einem Rührgerät die Masse ständig bewegt und dabei vom Boden und Rand „abgezogen“

Die Probe erfolgte traditionell, indem man etwas Masse mit dem Kochlöffel entnommen hat und darauf pustete, hat sich dann ein wellen- oder kringelförmiges Muster „Rose“ gebildet, ist die gewünschte Konsistenz erreicht. Ähnlich, wenn der Schneebesen/Mixer aus der Masse senkrecht herausgezogen wird und ein Muster zurückbleibt.

Das „Abziehen zur Rose“ hat das Ziel, das Eigelb als Bindemittel zum Eindicken und als Emulgator einzusetzen, d.h. damit wird verhindert, dass es im Nachhinein zu einer Phasentrennung kommt.

Gut zu wissen ist noch, dass das Eigelb ab ca. 65°C seine Struktur verändert. Es beginnt zu denaturieren, dabei lockern sich die Peptidketten und beginnen sich miteinander zu verbinden. Es bildet sich ein Netzwerk. Eingeschlagene Luftblasen können dabei stabilisiert werden und gleichzeitig kann verstärkt Wasser gebunden werden. Das Eigelb beginnt zu gelieren.

Beim „Abziehen der Rose“ kommt es darauf an diesen Punkt zu treffen. Erhitzt man weiter wird die Masse wieder dünnflüssiger und bei noch weiterer Erhitzung gerinnt das Eigelb und flockt aus.

Die Temperatur bei der dieser Idealpunkt erreicht wird variiert je nach Rezept und Zutaten. Zuckerzusatz verschiebt den Punkt der Rose in höhere Temperaturbereiche, Alkoholzusatz in niedrigere. Allgemein liegt die Zieltemperatur oberhalb von 65°C und kann bei süßen Cremes bei über 80°C liegen.