



Veganer Eierlikör

mit weißem Rum & Vanille



Zutaten für ca. 750 ml:

Pudding

- 1 Pack. Vanillepudding
- 500 ml Sojamilch
- 2 EL Zucker

Den Pudding nach Packungsanleitung zubereiten, dabei aufpassen, dass keine Klümpchen entstehen oder sich eine Haut auf dem Pudding bildet. In den fertigen Pudding die Soja Cuisine einrühren, den Zucker zufügen und erneut kurz aufkochen lassen. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, den Rum, die Gewürze und das Mark der Vanilleschote einrühren.

Likör

- 250 ml Soja Cuisine
- 500 ml Sojamilch
- 1 Vanilleschote
- 2 TL Zucker
- 150 ml Great Dane Rum
- 1 Prise Smokey Salt (für den Ei-Geschmack)
- 1 Prise Kurkuma (für die Farbe)

Das Rauchsatz sorgt in diesem Fall für das Schwefelaroma, wie es vom Ei üblich ist. Das Kurkuma für die gelbliche Farbe, die sonst das Eigelb mit sich bringt.

Abschmecken und in heiß ausgespülte Flaschen füllen. Auf dem Kopf auskühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Ideal um zu Ostern eine Kleinigkeit zu verschenken.