

# Einhornlikör

Da Einhörner aktuell im Trend sind, ist das Rezept vom Einhornlikör mit Erdbeergeschmack willkommen. Das Horn aus geschlagenem Obers mit Eierlikörgeschmack, toppt dabei das Ganze.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

### Für den Likör

300 g	FrISCHE Erdbeeren
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
70 g	Staubzucker
1 TL	Vanilleextrakt
100 ml	Rum weiß
100 ml	Milch (1,5% Fett)
200 ml	Schlagobers

### Für das Horn

200 ml	Schlagobers
3 EL	<a href="#">Eierlikör</a>
1 TL	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Packung	Sahnesteif

## Zubereitung

1. Für den **Einhornlikör**, die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien, grob zerschneiden und mit einem Pürierstab fein pürieren.

2. Den Erdbeersud anschließend durch ein Sieb passieren.
3. Nun den Staubzucker, das Vanilleextrakt und den Vanillezucker hinzufügen und unterrühren.
4. Als nächstes den Alkohol, die Milch und das Schlagobers nach und nach dazu rühren.
5. Jetzt den Likör am besten in Flaschen füllen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.
6. Vor dem Servieren das Schlagobers mit dem Eierlikör in eine Schüssel geben und aufschlagen. Dabei den Vanillezucker und das Sahnesteif einrieseln lassen.
7. Letztendlich den Likör in kleine Schnapsgläser füllen und mit einem Spritzbeutel ein Eierlikör-Horn aufspritzen.

## Tipp

Anstatt weißen Rum kann man für den Einhornlikör auch nach Belieben Wodka oder Korn verwenden. Zudem sollte man selbst die Süße, je nachdem wie süß die Erdbeeren sind, durch Zucker anpassen. Ebenso kann man den Alkoholgehalt je nach Geschmack etwas erhöhen. Die Menge ergibt ca. 750ml Einhornlikör: