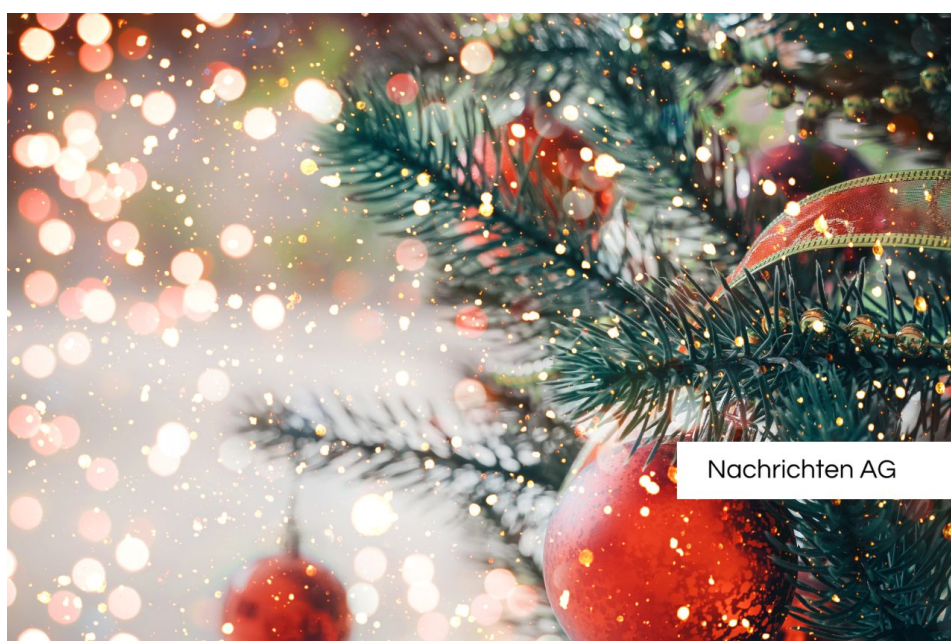


Die Elfen im Eierlikör-Himmel: Der neue Hit auf dem Klagenfurter Christkindlmarkt!

Raphaela Kuchernig und Gerald Grassl stellten am Christkindlmarkt in Klagenfurt ihren neuen Eierlikör „elf's“ vor, der aus Kärntner Eiern hergestellt wird.



Klagenfurt, Österreich - Die „elf's“-Manufaktur in Klagenfurt bringt frischen Wind in die traditionelle Weihnachtszeit! Raphaela Kuchernig und ihr Partner Gerald Grassl, die beim Besuch eines Weihnachtsmarktes feststellten, dass Eierlikör in der Festzeit Mangelware ist, haben sich entschlossen, dies zu ändern. Nach über einem Jahr der Entwicklung präsentieren sie stolz ihren eigenen Eierlikör, der aus Kärntner Eiern, Wodka und viel Liebe hergestellt wird. „Eierlikör gehört zum Weihnachtsfest, weil er mit schönen Erinnerungen verbunden ist“, erklärt Kuchernig. Der Eierlikör wird derzeit exklusiv am Christkindlmarkt in Klagenfurt und in zahlreichen

„s’Fachl“-Läden in ganz Österreich verkauft.

Ein Rezept voller Tradition

Eierlikör, auch bekannt als Egg Liqueur in englischer Sprache, ist nicht nur ein beliebtes Getränk zur Weihnachtszeit, sondern auch ein Zeichen kulinarischer Tradition. Laut den Informationen von Recipes From Europe wird Eierlikör aus frischen Eigelben, Zucker und Rum hergestellt und hat einen süßen, cremigen Geschmack, der typisch für die Feiertage ist. Es ist ein unverzichtbares Element, wenn es darum geht, die Nachspeisen zu verfeinern oder als Bestandteil von Cocktails wie dem deutschen Eierpunsch zu dienen. Der Eierlikör erfreut sich in ganz Europa großer Beliebtheit, wenn auch in Nordamerika schwieriger zu finden ist. Hier wird oft die bekannte Marke „Bols Advocaat“ verwendet. Wer jedoch frischen Eierlikör zubereiten möchte, muss besonders darauf achten, frischeste Eier zu verwenden und das Getränk gut zu erhitzen, um das Risiko von Salmonellen zu minimieren.

Die neue Eierlikör-Innovation aus Klagenfurt ist also nicht nur ein Fest für den Gaumen, sondern auch eine Rückbesinnung auf die Traditionen der Weihnachtszeit. Mit dem „elf’s-Eierlikör“ setzen Kuchernig und Grassl auf hohe Qualität und regionale Zutaten. „Wir wollen diesen besonderen Geschmack der Heimat ins Glas bringen“, sagen sie, während sie auf die bevorstehenden Feiertage blicken und auf die Fragen reagieren, wann der Eierlikör in anderen Verkaufsstellen verfügbar sein wird. Die elfenhafte Kreation bringt Freude und Wärme in die Herzen der Menschen – genau das, was man sich zu Weihnachten wünscht.

Details	
Ort	Klagenfurt, Österreich
Quellen	• www.klick-kaernten.at • www.recipesfromeurope.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at