Eierlikör



Zutaten für 400 ml :

200 g Schlagsahne
100 ml Weinbrand
3 Eigelb
1 Pck. Vanillezucker
100 g Puderzucker

Zubereitung :

Eigelb, Vanillezucker und Puderzucker mindestens 8 Minuten mit dem Mixer auf höchster Stufe cremig schlagen. Schlagsahne dazugeben und weitere 5 Minuten verrühren. Weinbrand hinzufügen und nochmal 3 Minuten verrühren.

Der Likör kann jetzt abgefüllt werden. Gekühlt etwa 4 Wochen haltbar.

[redacted]

Zutaten für 1,2 l :

8 Eigelb
250 g Puderzucker
375 ml Kondensmilch

1 Pck. Vanillezucker
250 ml Rum 54%ig

Zubereitung :

Zuerst die Eidotter und den Vanillezucker schaumig schlagen, langsam den Puderzucker unterrühren und die Kondensmilch dazugeben. Nun langsam den Rum unterrühren (je nachdem wie „alkoholisch“ ihr den Eierlikör mögt, könnt es auch ein bissel mehr sein…). Das Ganze wird nun im Wasserbad langsam erhitzt. Das geht am besten, wenn man einen kleineren Topf in einen größeren stellt. Dabei immer wieder umrühren. Solange bis es schön dickflüssig wird, aber es sollte auf keinen Fall kochen!

Noch warm in Flaschen abfüllen und diese nicht ganz voll machen, weil der Eierlikör beim Abkühlen noch fester wird und man oftmals noch mit Milch oder Rum auffüllen muss, um ihn wieder aus der Flasche zu kriegen.

Ergibt etwa eine 0,7 l und eine 0,5 l Flasche, also 1,2 l.