

# 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.



## **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 bisschen 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.