

Eierlikör



- 8 Eigelb ✓
- 250g Puderzucker ✓
- 375ml Kondensmilch ✓
- 1 Vanilleschote ✓
- 250ml Prima Spirit (alt. weißer Rum 54%ig) ✓

Als erstes trennt ihr die Eier und gebt das Eigelb in eine große Schüssel. Nun kratzt ihr das Mark aus der Vanilleschote, gebt es ebenfalls in die Schüssel und schlagt beides schaumig. Nun rührt ihr langsam den Puderzucker unter und gebt nach und nach die Kondensmilch hinzu.

Jetzt aber das wichtigste: Rührt ebenfalls recht langsam den Prima Spirit unter. Die Menge ist natürlich ganz nach euren Vorlieben anzupassen, allerdings ist Vorsicht geboten. Das Zeug hat's echt in sich ;) Alternativ geht natürlich auch weißer Rum o.Ä.

Nun erhitzt ihr die Masse unter ständigem Rühren im Wasserbad. Es darf auf keinen Fall kochen!

Ist der Likör dann schön dickflüssig, ab in die Flasche damit, aber bitte nicht bis oben hin. Beim Abkühlen dickt der Eierlikör noch nach und es kann gut sein, dass ihr noch etwas Flüssigkeit (Milch od. Prima Spirit zum Beispiel) zugeben müsst, um ihn überhaupt aus der Flasche zu bekommen.

Die Menge ergibt ca. 1,2L Eierlikör.



LUST AUF MEHR?

EINFACH AUF UNSEREM BLOG SONNENPARK HOME

[HTTPS://HOME.SONNENPARK.DE VORBEISCHAUEN](https://home.sonnenpark.de/vorbeischauen)