

Selbstgemachter Eierlikör

Von Karin Beckmann

Ostern rückt immer näher. Deshalb möchte ich gerne mein Eierlikör Rezept mit Euch teilen. Vielleicht hat der Eine oder Andere Lust darauf, diesen mal selber zu machen. Er eignet sich hervorragend für Kuchen/ Torten, Pralinen, oder einfach nur pur zum Genießen.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
n/a	30 min	n/a	30 min

Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

UTENSILIEN:

Kochtopf

2 Schüsseln

Waage

Handrührgerät

Sieb

Kochlöffel

ZUTATEN:

12 Eigelbe Größe M

200 g Puderzucker gesiebt

2 Vanillezucker

alternativ Aroma oder Paste

250 g Sahne

350 ml Wodka

Tipp: einen guten

Zubereitung

- 01 Eigelbe mit Vanillezucker schaumig rühren, Puderzucker langsam unterrühren, dann die Sahne, zum Schluß den Wodka langsam unterrühren.
- 02 Dann das Ganze über dem Wasserbad, bei mittlerer Hitze, dickcremig rühren (Tipp,im erkaltetem Zustand dickt er nach).
- 03 Nun den Eierkikör durch ein feines Sieb gießen, und noch warm in eine Flasche füllen.