

Eierlikör

Dieser alkoholische Klassiker ist schnell gemacht
und ein tolles Geschenk.

Er schmeckt pur, aber auch in Kaffee, Desserts oder Kuchen.

Zutaten

1 Vanillestengel
6 Eigelbe
250 g Puderzucker
3½ dl Kondensmilch
2½ dl weisser Rum

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

- 1 Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen.
- 2 Eigelbe mit Puderzucker und Vanillemark mit dem Handmixer (Schwingbesen) ca. 5 Minuten aufschlagen. Die Kondensmilch dazugeben und weitere 5 Minuten rühren. Den Rum kurz einrühren.
- 3 Den Likör in Bügelflaschen füllen und verschliessen und im Kühlschrank lagern.

Tipp

Wenn er etwas steht, wird der Eierlikör etwas fester. Durch Schütteln der Flasche wird er wieder flüssig.
Mit den Eiweiss macht man am besten ein passendes Gebäck.