

Eierlikör selbstgemacht

Rezept von Meta Hildebrand



Eierlikör selbstgemacht

Ergibt 2 Flaschen à 300 ml

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Genussfertig: in ca. 3-4 Stunden

Pro Person:

86 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiss, 66 g Fett; 1150 kcal

Zutaten:

- 6 Eigelbe Grösse M
- 1 Vanillezucker
- 150 g Zucker
- 300 ml Vollrahm
- 15 cl weisser Rum

Zubereitung:

1. Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker in einer hitzestabilen Schüssel zusammenrühren.
2. Einen Topf mit etwas Wasser erhitzen und die Schüssel mit der Eigelbmasse auf diesem Wasserbad mit einem Schwingbesen schaumig schlagen.
3. Nach ca. 5 Minuten Vollrahm und Rum dazugeben und weitere 5 Minuten unter Rühren über dem Wasserbad erhitzen. Sobald die Masse warm und cremig ist, ist der Eierlikör fertig.

Tipp: Noch heiss in sterile Flaschen abfüllen und kalt stellen, so hält er sich ca. 8 Wochen im Kühlschrank

Rezept von Meta Hildebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.