

Eierlikör

Description

6 Eigelbe (Gr. M)
1 Vanilleschote
150 g Zucker
300 g Sahne
150 ml weißer Rum

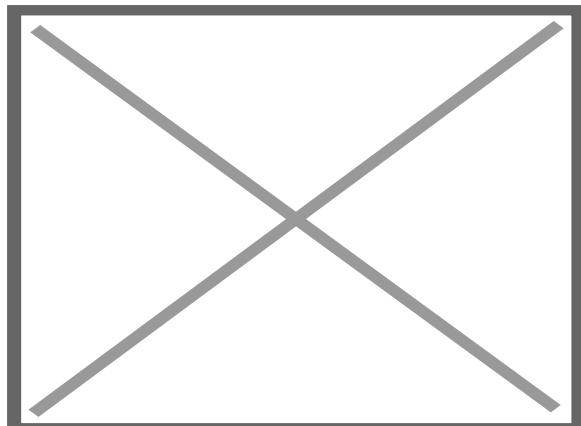
default watermark

Eigelbe in eine Schüssel geben. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark heraus schaben. Zusammen mit dem Zucker zu den Eigelben geben. 3 Flaschen à 300ml bereitstellen.

Schüssel in einem Topf über dem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Sahne und Alkohol zugeben und ca. 4 Minuten unter Röhren weiter erhitzen. In vorbereitete saubere Flaschen füllen und verschließen. Kühlt der Eierlikör ca. 8 Wochen.

Alternative zur Sahne

Wer den Eierlikör zähflüssiger und noch cremiger mag, ersetzt die Sahne durch 250 ml Kondensmilch (ca. 10 % Fettgehalt).



Category

1. Desserts

Date Created

Juni 13, 2021

Author

jeanny

default watermark