

## Eierlikör

### Description

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

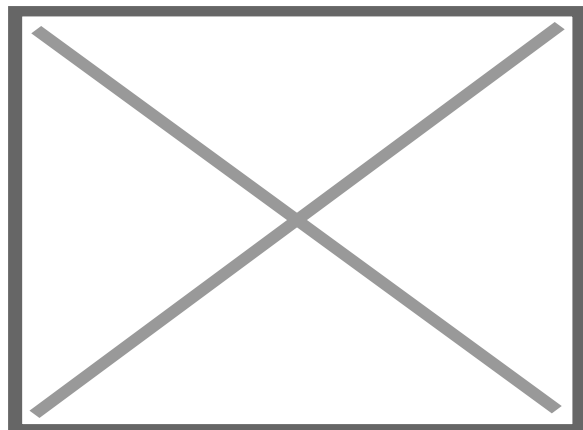
default watermark

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 Rühren weiter erhitzen. In vorbereitete saubere Flaschen füllen und verschließen. Köhl aufbewahrt hält 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*