

REZEPT FÜR EIERLIKÖR



EIERLIKÖR

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 1,2 l | 20 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 8 sehr frische Eigelbe
- 250 g SweetFamily Puderzucker
- 375 ml Kondensmilch
- 1 Pack. Vanillezucker
- 250 ml Rum (54%)



4945

ZUBEREITUNG

113

Kcal

Portion

2

Gramm

Eiweiß

12

Gramm

Kohlenhydrate

3

Gramm

Fett

1. [Puderzucker](#) sieben. Eigelbe und Vanillezucker schaumig schlagen. Puderzucker nach und nach unter Rühren zufügen. Erst Kondensmilch, dann 250 ml Rum unterrühren.
2. Masse über einem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie dickflüssig ist, sie darf dabei nicht kochen!
3. Eierlikör noch warm in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen und abkühlen lassen. Kühl aufbewahren.
4. Der Eierlikör wird beim Abkühlen fester. Bei Bedarf vor dem Servieren nochmals etwas Rum zufügen, Flasche verschließen und leicht schütteln, damit er sich besser ausgießen lässt.