

Eierlikör selbstgemacht

Besonders zu Ostern ist der cremige Klassiker beliebt, aber auch an allen anderen Tagen des Jahres schmeckt Eierlikör ganz köstlich, besonders aus eigener Herstellung. In kleine Flaschen abgefüllt und hübsch verpackt, ist er zudem ein tolles Mitbringsel.

Zutaten für ca. 1 Liter:

- 8 Eigelb
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 250g Puderzucker
- 1 Dose (1040 ml) Kondensmilch
- 250 ml. weißer Rum

So geht's:

Wichtig ist, dass du für die Herstellung ausschließlich ganz frische Eier verwendest.

1. Für den Eierlikör die Eigelb und den Vanillezucker in einer Metallschüssel verrühren
2. nach und nach Puderzucker, Kondensmilch und Rum unterrühren
3. die Eierlikör-Masse mit den Schneebesen des Rührgerätes über dem heißen Wasserbad 6 Minuten dickcremig aufschlagen
4. den Eierlikör mit Hilfe eines Trichters in weite Flaschen füllen
5. Eierlikör wird fester, wenn er längere Zeit in Kühlschrank steht. Durch Schütteln der Flasche wird er wieder flüssig und lässt sich gut in Gläser gießen.

Haltbarkeit:

Selbstgemachter Eierlikör hält sich gut verschlossen im Kühlschrank etwa 4 Wochen.

