



## Eierlikör – selbst gemacht!

Zutaten: 8 frische Eigelb (Größe M)  
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
250 g Puderzucker  
1 Dose (340 ml) Kondensmilch (7,5 % Fett)  
¼ Liter weißer Rum

### So geht's Schritt für Schritt

1. Für den Eierlikör die Eigelbe und den Vanillezucker in einer Metallschüssel verrühren.
2. Nach und nach den Puderzucker, die Kondensmilch und den Rum unter ständigem Rühren hinzufügen
3. Die Eierlikörmasse mit dem Schneebesen des Rührgerätes über dem heißen Wasserbad ca. 6 Minuten dickcremig aufschlagen.
4. Den Eierlikör mit Hilfe eines Trichters in gut gereinigte und trockene Flaschen abfüllen. Am besten sollten diese eine weitere Öffnung besitzen.

Diese Mengenangabe ergibt ungefähr einen Liter und ist verschlossen im Kühlschrank etwas 4 Wochen haltbar.

### Alternativen:

- A. Für einen **Schoko-Eierlikör** kocht Ihr 200 ml Wasser und 200 g Zucker auf, fügt dann 80 g Kakao hinzu. Lässt es weitere 5 Minuten köcheln. Durch Hinzufügen einer Messerspitze Kardamom und Zimt wird dies eine weihnachtliche Variante. Bevor Ihr weitermacht, lasst alles lauwarm abkühlen. Den Puderzucker aus dem Grundrezept ersetzt Ihr durch den Schokosirup und die Kondensmilch durch 300 g Schlagsahne.
- B. Für einen exotischen **Kokos-Eierlikör** ersetzt Ihr die Kondensmilch aus dem Grundrezept durch 1 Dose (400 ml) Kokosmilch. Dieser wird etwas dickflüssiger als das Grundrezept, deshalb sollten Ihr bei der Abfüllflasche auf einen weiteren Flaschenhals achten.

Ob pur oder über Eis ist es schon ein Gedicht, aber habt Ihr es schon mal über einem Schaumkuss probiert? Ritzt die Oberseite kreuzweise ein, gießt etwas Eierlikör darüber und stellt es für ca. 30 – 40 Sekunden bei 600 Watt in die Mikrowelle.

Ich warne Euch aber vor - dies ist eine Variante für ganz Süße!

**Ich wünsche viel Spaß bei der Herstellung und dem Verzehr!**

Eure Katja

**Katja Winter**

Unabhängige Stampin' Up! Demonstratorin  
30938 Burgwedel, Lehmberg 1  
05139 – 40 97 12

[www.winters-manufactory.de](http://www.winters-manufactory.de)

