Eierlikör selbst gemacht

Das sind die Zutaten für ca. 750 ml Eierlikör:

- 5 Eigelbe
- 125 g Puderzucker
- 2 EL Vanillezucker
- 350 ml Milch
- 250 ml weißer Rum

Und so wird's gemacht:

1. Die Eigelbe zusammen mit dem Puder- und Vanillezucker in eine Metallschüssel geben und gut verrühren.
2. Danach wird die Milch hinzugefügt. Jetzt stellt man die Schüssel in ein heißes Wasserbad und rührt die Masse so lange, bis sie leicht dick und cremig ist.
3. Im nächsten Schritt wird der Alkohol nach und nach langsam untergerührt.
4. Die fertige Creme abkühlen lassen und dann durch ein feines Sieb mit Hilfe eines Trichters in ein entsprechendes Gefäß füllen.
5. Gut verschließen und den fertigen Eierlikör bis zum Verzehr oder Verschenken in den Kühlschrank stellen, damit er schön frisch und kühl bleibt. Da der Eierlikör ein frisch zubereitetes Lebensmittel ist, empfiehlt es sich natürlich, den Eierlikör schnell aufzubrauchen.

Wir wünschen Ihnen ein schönes Osterfest

Allianz