

Eierlikör

6 Eigelb
150g Puderzucker
1/4 Tl Vanillepaste (alternativ Vanillemark
oder -extrakt)
250ml Kondensmilch
350ml Weinbrand oder Rum



Den Puderzucker einmal sieben, damit es später keine Klümpchen gibt. Dann zusammen mit den Eigelben ca. 5 Minuten mit dem Handmixer aufschlagen. Danach habt ihr eine hellgelbe Creme, zu der sich jetzt die Vanille eurer Wahl gesellen darf. Ihr könnt das Mark einer Vanilleschote nehmen oder so wie ich Vanillepaste verwenden. Mit Extrakt sollte es aber genau so gut funktionieren.

Weinbrand und Kondensmilch einzeln abmessen. Dann erst die Kondensmilch und danach den Weinbrand in einem dünnen Strahl zur Eicreme rühren. Diese Mischung darf jetzt ca. 2 Stunden im Kühlschrank frieren. Oben drauf wird sich Schaum gebildet haben, diesen so gut es geht abschöpfen und den Eierlikör durch ein feines Sieb in Flaschen gießen.

Der Likör sollte sich im Kühlschrank ein paar Wochen halten, vorsichtshalber rate ich aber dazu ihn einfach innerhalb der ersten paar Tage auszutrinken. Nur um sicher zu gehen natürlich, höhö.