

Eierlikör selbstgemacht



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** Für ca. 1 Liter:
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : 'Für ca. 1 Liter:', 'yield' : " } });
```

Eierlikör ist doch etwas für ältere Damen, so die landläufige Meinung! Dabei ist der lecker- cremige Klassiker so vielseitig und variabel verwendbar. Egal ob zu Ostern oder Weihnachten, Eierlikör schmeckt immer und ist beliebt wie eh. Nicht nur pur sondern auch als Topping für Desserts, Schoko-Eis oder Früchten wie Erdbeeren oder Rhabarber, Cremes und Torten ist er vielseitig einsetzbar. Eierlikör ist einfach selbst zu machen: Man kann ihn mit Kondensmilch ansetzen, ich nehme allerdings Sahne.

Zutaten

- 8 frische Eigelbe
- 350 ml Sahne oder Kondensmilch

- Mark 1 Vanilleschote oder 2 Tütchen Vanillezucker
- 200 g Puderzucker
- 350 ml weißer Rum oder Cognak / Weinbrand

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eigelbe mit der Vanille und dem Puderzucker mit dem Handrührer ca. 5 min „weißcremig“ aufschlagen, die Sahne und den Rum dazu geben.

Schritt2

Auf einem heißen Wasserbad „dicklich“, 6 - 8 min. zur „Rose“ schlagen und in sterile Flaschen füllen. Hält sich so im Kühlschrank bis zu 4 Wochen.

Rezeptart: Desserts, Dessertsoßen, Sonstiges, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eierlikoer-selbstgemacht/>