

Eierlikör

Weitere tolle Rezepte auf www.rezeptix.com

Gesamtzeit: 15 min
Kategorie: Getränke
Autorin: mami2016

ZUTATEN

Zutaten

- 10 Eigelb
- 250 g Zucker
- 50 g Zucker, braun
- 4 Pack. Vanillezucker
- 500 ml Kondensmilch 10%
- 100 ml Sahne
- 1 Vanilleschote (Mark)
- 300 ml brauner Rum
- 100 ml Amaretto

ZUBEREITUNG

Zubereitung

- Zuerst den Zucker und Vanillezucker zu Puderzucker verarbeiten (3x5sec/Stufe 10)

Dann Vanille, Amaretto und Rum zugeben und unterrühren (15sec/Stufe 3)

Nun Kondensmilch und Sahne einfüllen und verrühren (10sec/Stufe 2)

Zuletzt das Eigelb hinzugeben und alles erwärmen (8min/70Grad/Stufe 4)

Den fertigen Eierlikör noch warm abfüllen, die Flaschen aber nicht ganz voll machen, da sich der Eierlikör beim Abkühlen noch verfestigen kann und evtl. noch Flüssigkeit nachgegossen werden muss.

Meiner Meinung nach der beste Eierlikör :-)

PROST!!