

Aus unserem Kochbuch...

Hausgemachter Eierlikör

Zutaten

- 10 Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 600g Puderzucker
- 1l Sahne
- 1/4l Weinbrand

Zubereitung

Sahne mit dem Vanillezucker, der ausgekratzten Vanilleschote und dem Vanillemark aufkochen. Kühl stellen und während des abkühlens manchmal umrühren damit sich keine Haut bildet.

Wenn die Sahne abgekühlt ist, die Eigelb und den Staubzucker schaumig rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Vanilleschote aus der abgekühlten Sahne entfernen. Jetzt Sahne und Weinbrand abwechselnd langsam zugeben. Zum Schluss den Eierlikör in saubere Flaschen abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Zum Wohl!