Eierlikör

Zutaten (für ca. 1000 ml)

7 Eigelb
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Puderzucker
300 ml Kondensmilch
etwa 200 ml Rum

Zubereitung

1. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Vanillezucker in einem kleinen Gefäß schaumig schlagen.
2. Portionsweise den Puderzucker unterrühren und die Kondensmilch hinzufügen. Anschließend langsam den Rum unterrühren.
3. Den Likör vorsichtig im Wasserbad erhitzen (nicht kochen!) und währenddessen immer wieder gut umrühren, bis er leicht dickflüssig wird.
4. Den noch warmen Eierlikör in geeignete Glasflaschen geben, diese aber nicht ganz füllen, da der Likör noch nachdickt.
5. Die Flaschen ggf. etikettieren und verzieren. Fertig!

Schmeckt nicht nur zur Osterzeit…

Verfasser: Sarah Flieshardt