



Eierlikör

★★★★★

Likör

Vorbereitungszeit: 5 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** ca. 1 Liter **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

6 Eigelb

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

200 g süße Sahne

250 ml Schnaps (Doppelkorn)

NÄHRWERT

Calories: 2631 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Eigelb, Zucker und Vanillezucker in einen Kochtopf geben und unter Rühren ca. 5 Minuten erhitzen, allerdings nicht kochen. Dann Sahne und Korn zugeben und weiterhin ca. 5 Minuten unter Rühren erhitzen. Den Likör danach gleich in Flaschen umfüllen und nach einigen Minuten, wenn sich die Flüssigkeit etwas gesetzt hat, nochmals nachfüllen.

Dieser Likör ist gerade in der kühleren Jahreszeit ein tolles Geschenk. Besonders dann, wenn die Flaschen selbst verziert wurden.