



Vanille - Eierlikör

★★★★★

Likör

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Gesamtzeit:** 20 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: ca. 0,5 Liter **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

5 Eigelb, frische

125 g Puderzucker

200 g Schlagsahne

100 ml Rum, weißer

2 TL Butter-Vanille-Aroma, flüssig

Servieren gut schütteln.

ZUBEREITUNG

Eigelb und Puderzucker mit dem Handrührer ca. 10 Minuten auf höchster Stufe cremig rühren.

Sahne zufügen und alles weitere 7 Minuten aufschlagen. Rum und Vanille - Aroma ca. 3 Minuten unterrühren.

Abfüllen und kühl aufbewahren. Likör vor dem