

# Hausgemachter Eierlikör

## Zutaten | 3 Flaschen á 300 ml

200 g	Zucker
250 g	Sahne
250 g	Doppelkorn
10	Eigelbe
3 TL	Vanillezucker

Zubereitungszeit: 15 Min.

## Zubereitung:

- Zucker, Sahne, Doppelkorn, Eigelbe und Vanillezucker in den Mixtopf einer Küchenmaschine mit Kochfunktion (z.B. Thermomix) geben.
- Alles 8 Min. bei 70°C Stufe 4 vermischen.
- In 3 Flaschen á 300 ml umfüllen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Ohne Thermomix/ Küchenmaschine geht es wie folgt:

- Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
- Für das Wasserbad eine Metallschüssel auswählen, die in den Topf passt, ohne hineinzufallen.
- Darin die Eigelbe und den Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren.
- Nach und nach Zucker, Sahne und Doppelkorn unterrühren.
- Anschließend die Eierlikörmasse in der Metallschüssel über dem heißen Wasserbad ca. 6 Minuten dickcremig aufschlagen. Die Flüssigkeit selbst darf nicht kochen.
- Den Eierlikör mit Hilfe eines Trichters in Flaschen füllen.

## Tipp:

Der Eierlikör hält sich gut verschlossen im Kühlschrank ca. 4 Wochen.

Sollte der Eierlikör im Kühlschrank zu fest werden, kurz aufschütteln oder mit etwas Sahne und/oder Korn verflüssigen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
305 kcal	15.5 g	24.9 g	4.14 g	52.4 mg