

Alkoholfreier „Eierlikör“

Zutaten | 4 Portionen

75 g	weiße Schokolade
200 ml	Milch
1 TL	Vanilleextrakt
6 Stück	Eigelb
50 g	Puderzucker
200 ml	Schlagsahne
4 verschließbare Flaschen oder Gefäße á ca. 150 ml - 200 ml	

Zubereitungszeit: 15-20 Min.

Zubereitung:

- Die Schokolade fein hacken.
- Die Milch in einem Topf kurz aufkochen, den Topf vom Herd ziehen und die Schokolade einrühren, bis sie geschmolzen ist.
- Vanilleextrakt mit den Eigelben, dem Puderzucker und der Sahne in einer Schüssel verrühren.
- Die warme Schokoladen-Milch unter Rühren dazugeben.
- Die Schüssel über ein heißes Wasserbad stellen und die Ei-Sahne-Masse für etwa 5-10 Minuten cremig.
- Den alkoholfreien Eierlikör noch heiß in saubere Flaschen oder in gut verschließbare Gefäße füllen. Im Kühlschrank ist die alkoholfreie Variante etwa 3-4 Tage haltbar.

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

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
268 kcal	19,6 g	18 g	5,4g	102 mg