

Cremig &
leicht



Für ca. 2 x 300 ml Flaschen.

Eierlikör selbst gemacht

Zutaten:

6 Eigelb
0,5 Vanille Schote
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Zucker
300 g Sahne
1 Prise Salz
150 ml Rum

Zubereitung:

- Eigelbe in eine Schüssel geben.
- Das Mark der Vanilleschote heraus schaben.
- Den Vanillezucker, Zucker und das Mark der Vanilleschote zum Eigelb geben.
- Die Masse über einem heißen Wasserbad schaumig rühren.
- Die Prise Salz, Sahne und Rum hinzufügen und für ca. 5 Minuten kräftig weiter rühren.
- Den Eierlikör in die Flaschen (vorab heiß ausgespült) füllen und abkühlen lassen.

Gekühlt im Kühlschrank aufbewahren.

Ohne den Rum hinzuzufügen, kann das Rezept auch als alkoholfreie Variante genutzt werden. Ideal auch zum Verschenken für das anstehende Osterfest.



AROSA 

Hotels