

Eierlikör selber machen - Schritt für Schritt erklärt

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten Für ca. 500 ml

10 frische Eigelb
1/2 Teelöffel Salz
270 g Zucker
1 Msp. Zimt
160 ml Brandy
120 ml Wodka
1 Vanilleschote

Besonderes Zubehör
verschließbare Glasflasche
Trichter zum Befüllen

Hübsch verpackt und mit Liebe zubereitet - selbstgemachter Eierlikör ist das ideale Mitbringsel zum Adventskaffee oder zum Osterbrunch. Pur ein echter Genuss, schmeckt er als Eierlikör-Käsekuchen und Eierlikör-Eis mit Himbeersauce gleich doppelt so lecker.

Und falls du noch eine Schippe drauflegen willst, dann beeindrucke deine Freunde und Verwandte mit ein bisschen Eierlikör-Wissen: Hast du gewusst, dass der Vorreiter des Eierlikörs ein brasilianisches Erfrischungsgetränk aus Avocados, Rum und Rohrzucker war? Da die Avocadobäume in Europa jedoch nicht so

recht gedeihen wollten, musste eine Alternative her. Eigelb war die entscheidende Lösung und der cremig-süße Likör geboren.

Wir verfeinern unseren selbstgemachten Eierlikör mit etwas Brandy. Die süßlichen Aromen des Weinbrands machen den Eierlikör in Kombination mit frischer Vanille einfach unwiderstehlich.

- 1 -

Einen Topf mit Wasser füllen, sodass der Boden 2-3 cm bedeckt ist. Zum Kochen bringen, Hitze reduzieren.

- 2 -

Eigelb vom Eiweiß trennen und mit Salz, Zucker und Zimt ca. 4 Minuten schaumig schlagen. Unter Rühren Brandy und Wodka dazugeben.

- 3 -

Schüssel auf das köchelnde Wasser stellen und 8 Minuten unter Rühren eindicken lassen. Wenn du ein Thermometer zu Hause hast, dann erhitze die Eimasse auf mindestens 55 °C.



Eierlikör selber machen - Schritt für Schritt erklärt

- 4 -

Vanilleschote halbieren und Mark herauskratzen.
Schüssel vom Topf nehmen und Eimasse mit Vanillemark
verrühren.



- 5 -

Alles in eine Glasflasche umfüllen und für mindestens 6
Stunden kalt stellen.



Im Kühlschrank hält sich der selbst gemachte Eierlikör bis
zu 1 Monat.