

Eierlikör

Rezept für 50 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanilleschoten	1 Stk.
Weingeist	¼ Liter
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Feinkristallzucker	25 Dekagramm
Vollmilch	½ Liter
Brauner Rum	4 Esslöffel

Zubereitung:

Milch abkochen und zur Seite stellen zum auskühlen. In der Zwischenzeit Vanilleschote auskratzen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren. (ca. 4 Minuten auf höchster Stufe) Vanilleschote, Rum und Weingeist begeben. Zum Schluss die abgekochte und gesiebte Milch (wegen der Hautbildung) unterrühren und in saubere Flasche abfüllen. Etwa 2-3 Wochen durchziehen lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1582-Eierlikoer.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at