

# Eierlikör von Brigitte

Rezept für 20 Portionen  
Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	8 Stk.
Staubzucker / Puderzucker	650 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 g
Weinbrand	250 ml
Vollmilch	250 ml
Weißer Rum	250 ml

## Zubereitung:

Milch aufkochen und dann wieder erkalten lassen. Alle Zutaten ca. 30 Minuten mit dem Mixer mixen. Den Eierlikör in Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren. ( oder verschenken )

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-369-Eierlikoer-von-Brigitte.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)