

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