

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