

Eierlikör



Rezept für 0 Portionen

Dauer: ca. 0 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	125 g
Eigelb / Eidotter	8 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Weingeist	1 Achtel
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Dose(n) / Becher
Kaffeesahne / Maresi	1 Liter
Kirschrum	1 Achtel

Zubereitung:

Staubzucker, Dotter, Rahm, Vanillezucker gut verrühren;

Weingeist, Kirschrum, Maresi unterrühren und PROST!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-475-Eierlikoer.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at