

# Eierlikör

## ZUTATEN

6 Eigelbe  
250 g Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
350 ml Kondensmilch (7,5% Fett)  
1/4 L weißer Rum



## ZUBEREITUNG:

Die Eigelbe mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker mindestens 5 Minuten lang mixen. Anschließend unter ständigemiterrühren die Kondensmilch und den Rum zugeben.

Die Masse dann über einem sehr heißen Wasserbad weitere 8 bis 10 Minuten aufschlagen. Der Eierlikör darf dabei nicht kochen!

Noch einfacher geht es in einer Küchenmaschine, die auch erwärmen kann (Thermomix, Krups Prep&Cook etc.) Hier wird die Temperatur einfach auf 70-80°C eingestellt während die Küchenmaschine die Masse ca. 10 Minuten lang aufschlägt.

Den fertigen Eierlikör noch warm in Flaschen füllen und verschließen.

Im Kühlschrank ist er ca. 4 Wochen lang haltbar.

(Wenn der Eierlikör längere Zeit steht, wird er etwas fester - Flasche vor dem Ausschneiden einfach kurz durchschütteln.)