

# Eierlikör ??

Ich liebe Eierlikör ? allerdings gibt es große Unterschiede bei diesem leckeren Likör. Den Eierlikör aus dem Supermarkt nehme ich zum Beispiel nur als Zutat für meinen Eierlikör Kuchen. Wenn ich aber mal einen Eierlikör trinken möchte dann bevorzuge ich einen milderen Geschmack, am liebsten mit Aromen wie Haselnuss oder Rum ?

Ich mache seit ein paar Jahren mindestens 1 Mal im Jahr meinen Eierlikör selber. Meistens an Ostern, denn der Selbstgemachte ist auch immer eine schöne Geschenkidee ? übrigens auch zum Muttertag.

Natürlich habe ich schon einiges an Rezepten ausprobiert, und für mich ist dieses Rezept perfekt ? es freuen sich immer alle sehr über Nachschub, also kann er ja nicht so schlecht sein.

Ich verwende für meinen Eierlikör entweder hochprozentigen Korn oder Wodka. Wer noch ein bisschen Aroma möchte dann empfehle ich Rum oder Haselnusslikör.

Im Kühlschrank aufbewahrt ist der selbstgemachte Eierlikör ca. 1 Woche haltbar. Vielleicht auch länger, aber ich bin wegen der frischen Eier da immer ein wenig vorsichtig ? allerdings hat sich der Likör auch immer sehr schnell weggetrunken ? also Vorsicht : Suchtgfahrr ?

## **Zutaten – für ca. 500 Millimeter**

300 g Sahne oder Kondensmilch

125 g Puderzucker

1 Vanillezucker

4 Eigelbe

4 cl Rum oder Haselnusslikör

125 ml Wodka oder Korn

### **Zubereitung**

- die Sahne mit einem Schneebesen schlagen. Die Konsistenz sollte noch ein wenig flüssig sein, damit die spätere Gesamtmasse nicht zu fest wird
- die Eigelbe mit dem Puderzucker, Vanillezucker und dem Alkohol verrühren und anschließend die Sahne unterheben
- in eine oder mehrere Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥