



Eierlikör – Variante I

Zutaten:

- 5 Eier
- 5 Eigelb
- 2 Päckchen Puderzucker
- 1/4 l 96%-igen Weingeist (Trinkalkohol aus der Apotheke)
- 3 Becher Sahne

Zubereitung:

Geben Sie die 5 ganzen Eier und die 5 Eigelb in eine Schüssel und schlagen Sie sie mit dem Mixer schaumig.

Rühren Sie den gesiebten Puderzucker löffelweise unter.

Rühren Sie dann ebenfalls den Weingeist unter.

Heben Sie abschließend die halbfest geschlagene Sahne unter und füllen Sie den Likör in Flaschen ab.

Tipps:

Achten Sie darauf, dass die Eier sehr frisch sind.

Der Eierlikör kann gut aufgehoben werden. Da sich der Alkohol absetzt, immer gut vor dem Verzehr durchschütteln. Älterer Likör, der nicht mehr so cremig ist, eignet sich auch gut zum Backen.

Eierlikör – Variante II

Zutaten:

- 5 Eigelb,
- 1/2 -Vanillestange,
- 100 g Zucker, 1/8 l Sahne,
- 3/8 l Weinbrand oder Cognac,
- einen Schuss Weingeist 96%ig (Trinkalkohol aus der Apotheke)

Zubereitung:

Eigelb, Zucker und Vanille schaumig schlagen, langsam Sahne und Cognac zugeben, noch kurz schaumig schlagen, sofort in Flaschen füllen und verschließen.

Die Zugabe von Weingeist unter den fertigen Eierlikör vor dem Einfüllen verlängert die Haltbarkeit. Trotzdem nicht zu lange im Kühlschrank aufbewahren.