

Kochen**Caroline Autenrieth****Dienstag, den 25.05.2021****Selbstgemachter Eierlikör****Für eine Flasche 300 ml****Zutaten**

2 Eigelbe (Größe M)

1 Pck. Vanillezucker

50 g Zucker

100 g Sahne

50 ml Rum

Zubereitung

1. 2 Eigelbe (Größe M) in eine Schüssel geben. 1 Päckchen Vanillezucker mit 50 g Zucker zu den Eigelben geben. Über einem heißen Wasserbad schaumig rühren.
2. 100 g Sahne und 50 ml Rum langsam unterrühren und weitere ca. 4 Minuten rühren.
3. In eine vorbereitete, heiß ausgespülte Flasche geben. Kühl aufbewahrt, hält sich der Likör ca. 8 Wochen.