



Rezept für Eierlikör

- 5 Eigelb
- 200 g Staub-/Puderzucker)
- 1 TL Vanillepudding-Pulver
- 275 ml Milch
- 250 ml Schlagobers (Sahne)
- 1 Packung Vanillezucker
- 100 g Kristallzucker
- 500 ml Wodka

Zubereitung:

Zuerst wird der Staubzucker (Puderzucker) mit einem Schneebesen mit den 5 Eigelb verrührt - bis eine cremige Masse entsteht.

In einer separaten Schüssel verrührt man das Puddingpulver mit 125ml der Milch. Diese Mischung wird einmal zur Seite gestellt.

Nun erhitzt man die Sahne, die restliche Milch, den Vanillezucker und den Kristallzucker in einem Topf. Die Flüssigkeit muss nun 10 Minuten lang köcheln. Dann gibt man die Puddingpulver-Milch Mischung dazu. Das ganze nun unter Rühren noch einmal kurz aufkochen.

Abkühlen lassen.

Nun gibt man die Eigelb-Zuckermischung in Etappen dazu und rührt immer so lange bis eine homogene Masse entsteht. Zum Schluss kommt der Wodka dazu.

Fertig :-)

Nun wird der Eierlikör in sterile Flaschen abgefüllt.

Bevor Ihr den Eierlikör serviert, bitte 1 bis 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen, damit er sein Aroma entfalten kann.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at