



Benötigte Zutaten

5	Eigelb
225 g	Staubzucker
	Mark einer Vanilleschote
250 ml	Premium Schlagobers
225 ml	Premium Alpenmilch
180 ml	Kornschnaps
20 ml	Rum (40%)

Eierlikör

Selbst gemacht schmeckt er am besten! Dieses Eierlikör Rezept besticht durch seine cremige Konsistenz und den feinen, vanilligen Geschmack. Besonders beliebt in der kalten Jahreszeit, eignet sich der selbstgemachte Eierlikör mit Milch und Korn hervorragend als festlicher Aperitif, zum Backen oder als Geschenk. Die Kombination aus frischen Eigelb, Vanille und einer Mischung aus Korn und Rum sorgt für den authentischen Charakter dieses Klassikers.

Anleitung

- 1. Die Eidotter mit dem Zucker schaumig schlagen.
- 2. Vanillemark unterheben.
- 3. Schlagobers und Milch vermengen.
- 4. Nach und nach unter die Eiermasse heben.
- 5. Alles in einen Topf geben.
- 6. Eierlikör bis auf 80 °C bis maximal 85 °C erhitzen (mit einem Thermometer die Temperatur messen).
- 7. Anschließend auskühlen lassen.
- 8. Zum Schluss Korn und Rum mischen und unter den Eierlikör mischen.
- 9. In eine sterile Flasche füllen.

Tipps für den perfekten Eierlikör

Für eine besonders feine Textur empfiehlt sich die Verwendung von frischem Schlagobers und Milch.

Der Eierlikör sollte während des Erhitzens ständig gerührt werden, um ein Ansetzen und Gerinnen zu verhindern.



Eierlikör kann auch ohne Alkohol zubereitet werden. Statt Korn oder Rum wird auf klassische Zutaten wie Eigelb, Milch, Sahne, Vanille und weiße Schokolade zurückgegriffen, um einen besonders cremigen und aromatischen alkoholfreien Eierlikör herzustellen.



Ein Rezept von cookingcatrin.at