

FRÜHLINGS Eierlikör

ZUTATEN:

8 Eigelb
200g Zucker
100 ml Kondensmilch
100 ml Sahne
300 ml Prima Sprit (69,9 vol.)

ZUBEREITUNG:

1. Ein Wasserbad vorbereiten und die Eigelbe bereits in die dafür vorbereitete Schüssel geben. Sahne und Kondensmilch mischen und den Primasprit abmessen und bereit stellen.
2. Die Eigelbe mit dem Puderzucker so lange auf hoher Stufe verrühren, bis die Masse deutlich an Volumen gewonnen hat und cremig ist.
3. Dann die Schüssel in das Wasserbad geben und weiterrühren. Ganz langsam in kleinen Schlucken die Sahne-Milch Mischung hinzugeben und immer weiter einrühren, bis die Masse andickt.
4. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und ebenso langsam den Primasprit untermixen

Der Eierlikör kann ruhig lieber am Anfang etwas zu dünn sein. Er dickt im Kühlschrank noch extrem nach. Dann bekommt man ihn kaum noch aus der Flasche. In einer gut ausgespülten Flasche hält sich der Likör einige Wochen im Kühlschrank. (Ergibt ca. 800ml)