

Likör

by Amberg-Sulzbacher Land

EIERLIKÖR

Zutaten für ca. 900 ml

6 Eigelb

1 Vanilleschote

150g Zucker

300g Sahne

150 ml weißer Rum

Zubereitung

Eier trennen, Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark zum Eigelb geben. Zucker abwiegen und ebenfalls hinzufügen. Diese Zutaten über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Sahne und Alkohol zugeben und ca. 4 Minuten unter Rühren weiter erhitzen. Abfüllen, verschließen und kühl stellen.

Bis zu 8 Wochen haltbar!