

---

# Cremiger Eierlikör

## Zutaten:

4 sehr frische Eigelb

125 g Puderzucker

160 ml Kondensmilch

Mark einer halben Vanilleschote

125 ml weißer Rum

Eigelb, Puderzucker, Vanillemark, Kondensmilch und Rum in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren. In einem Topf etwas Wasser erhitzen. Die Schüssel mit der flüssigen Creme auf den Topf setzen, so dass der Schüsselboden das heiße Wasser nicht berührt.

Mit dem Handrührgerät die flüssige Creme solange schlagen bis sie dicklich wird. Die Temperatur sollte zwischen 70°C und 76°C liegen und diese nicht übersteigen. Am besten mit einem Thermometer kontrollieren.

Anschließend den Eierlikör in eine heiß ausgespülte Flasche füllen. Im Kühlschrank ist der Eierlikör ca. 6 Wochen haltbar. Vor der Verwendung gut schütteln.

Das Etikett ausschneiden, lochen und anbinden.

Mit dem übrigen Eiweiß können Sie einen luftigen schnellen Nusskuchen zubereiten.



Etiketten auf einem etwas dickeren Papier ausdrucken, ausschneiden und mit einem Locher oben ein Loch einstanzen. Mit einem Geschenkband am Flaschenhals anbinden.

