

Eierlikör

Personen	750
Gesamtzeit	15 Min.
Zubereitungszeit	5 Min.
Garzeit	10 Min.
Zubehör	Schlag-/Rühraufsatz
Programme	Manuell



Zutaten

8 Eigelb (M)
200 g Zucker
250 ml Sahne
250 ml Bacardi
1 P. Bourbon-Vanillezucker
3 Glasflaschen, je 250 ml Inhalt

Anleitung

1 Den Schlag-/Rühraufsatz einsetzen. Alle Zutaten in den Behälter geben und Stopfen entfernen. Stufe 10 / 2 Minuten

2 Anschließend Stufe 6 / 65 °C / 10 Minuten verrühren.

3 Nach Ablauf des Programms den Eierlikör in die Flaschen abfüllen.

Tipp

Spülen Sie die Flaschen vorher mit kochendem Wasser und lassen Sie sie gut abtropfen. Der Likör hält sich durch den Alkoholgehalt einige Wochen, sobald er angebrochen ist, sollte man ihn aber innerhalb von einer Woche aufbrauchen.