Eierlikör

Dauer: Mittel Kategorie: Getränke Saison: Winter Weihnachten Für: Keine Angaben

Zutaten

750 ML	Schlagobers
500 ML	Milch
200 G	Staubzucker
2 PKG	Vanillezucker
6	Dotter
200 G	Feinkristallzucker
125 ML	Weingeist
250 ML	Weinbrand

Verfasst von: Christina Aschbacher

Zubereitung

1. Schlagobers, Milch, Staubzucker und Vanillezucker aufkochen.
2. Dotter mit Feinkristallzucker schaumig rühren.
3. Dottermischung in die überkühlte Schlagobers-Milch rühren.
4. Weingeist und Weinbrand untermischen.
5. In sterile Flaschen abfüllen.

Nicht ganz voll füllen, damit sich der Eierlikör gut schütteln lässt!