



• www.azafran.de •

Eierlikör

Eierlikör

Selbst gemachter Eierlikör perfekt zum verschenken

Ein Eierlikörchen gefällig? Eierlikör lässt sich im Thermomix so einfach selber machen. Alles in den Mixtopf geben, 9 Minuten mixen und fertig ist der leckere Likör aus frischen Eiern. Das perfekte Geschenk mit Sahne und Rum. Schmeckt so gut wie Omas-Eierlikör. Ein schöneres und einfacheres Geschenk kann man wohl nicht machen.

Gewürz-Tipp: Dazu passt perfekt unser Vanillepulver

Zutaten:

- 100 g Roh-Rohrzucker
- 150 ml Schlagsahne
- 150 ml Rum
- 4 Eigelb
- 1 g Vanillepulver

Zubereitung:

- 1) Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 9 Minuten/ 70°C und Stufe 4 vermischen.
- 2) Den heißen Eierlikör in eine sterilisierte Flasche füllen und direkt verschließen.
- 3) Der Eierlikör hält sich bis zu 14 Tage gekühlt im Kühlschrank.

Wir wünschen guten Appetit! Alles Liebe Josephina und Dirk!