

Eierlikör



Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer / Geschirr & Deko: www.IKEA.at

Zubereitung:

Für den **Eierlikör** werden zunächst die Eidotter, der Vanillezucker und der Staubzucker sehr schaumig gerührt.

Danach Milch, Schlagobers und Alkohol unterrühren.

Im Anschluss daran den **Eierlikör** in eine sterile Flasche abfüllen.

[Finden Sie hier viele weitere köstliche Eierlikör-Rezeptideen.](#)

Tipp:

Wenn Ihr **Eierlikör** etwas weniger stark sein soll, verwenden Sie weniger Alkohol und mehr Milch.

Eierlikör eignet sich hervorragend als selbstgemachtes Geschenk oder Mitbringsel.

Am besten schmeckt der Eierlikör, wenn er frisch genossen wird. Im Kühlschrank ist er mehrere Wochen haltbar.

Kochdauer: 5 bis 15 min

Schwierigkeit: Eier-Koch

Region: Österreich

Zutaten:

- 5 Eidotter
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 250 g Staubzucker
- 200 ml Milch
- 250 ml Schlagobers (Kalorienärmer: Cremefina)
- 200 ml Alkohol (96 % oder ersatzweise Wodka oder Korn)