Eierlikör

Liköre · ca. 850 ml · Arbeitszeit 15 Min. · Gesamtzeit 30 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 200 g Zucker
- 6 sehr frische Eigelb (Größe M)
- 1 Vanilleschote, Mark ausgekratzt
- 250 g Sahne
- 170 g ungezuckerte Kondensmilch (7,5 % Fett)
- 250 g weißer Rum oder Weinbrand

ZUBEREITUNG

1. Zucker in den trockenen Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren.
2. Eigelb, Vanillemark, Sahne und Kondensmilch zugeben und **8 Min./70°C/Stufe 4** erhitzen.
3. Deckel abnehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.
4. Rum zugeben und **20 Sek./Stufe 4** vermischen.
5. Sofort in sterilisierte Flaschen füllen, verschließen und nach dem Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

> **Tipp:** Im Kühlschrank ca. 4 Wochen haltbar; vor dem Servieren schütteln. Durch das Erhitzen auf 70 °C wird das Eigelb schonend pasteurisiert und der Likör schön dickflüssig. Lecker über Vanilleeis oder in Eierlikörkuchen.

Heruntergeladen am 24.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/