

Eierlikör

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

ca. 1l

Dauer:

20 Minuten

Kategorie:

Getränke

Zutaten

- 5 ganze Eier Größe M
- 120 g Zucker
- 1 TL reine Vanille
- 250 ml H-Milch
- 360 ml weißer Rum 37.5%...

Anleitung

Ein Wasserbad vorbereiten. Alle Zutaten von Ei bis Milch in eine Rührschüssel füllen. Alles mit dem Handrührgerät geduldig rühren und langsam den Alkohol zugeben. Die Temperatur von 55°C soll nicht überschritten werden. Verwende das Backofenthermometer o.ä. Die Masse soll nur leicht andicken und keinen Pudding ergeben. Den Likör in ausgespülte Flaschen füllen. Am Folgetag kräftig verschütteln und endgültig abfüllen, wenn gewünscht.

Bilder

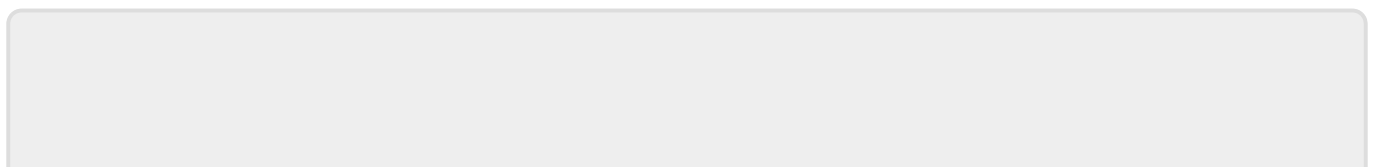
Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Sonstige



From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/eierlikoer/index?rev=1617990982>

Last update: **2021/04/09 19:56**

