

#MYCORTINA

WEIHNACHTSREZEPTE

.....

Eierlikör, ein leckeres Getränk im Winter



Zutaten

FÜR ZWEI FLASCHEN MIT 1,5 LITER

1 Liter frische Milch

800 g Zucker

1 Vanilleschote

10 Eigelb

200 ml trockener Likörwein, etwa Marsala

100 ml Alkohol (für den Likör)



Zubereitung

Die Vanilleschote längs aufschlitzen und gemeinsam mit Milch und Zucker in den hohen Topf geben. Erhitzen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, anschließend abkühlen lassen.

Die Eigelbe in eine Schüssel aufschlagen, den trockenen Likörwein und den Alkohol unter Rühren mit dem Schneebesen hinzufügen.

Die beiden Mischungen miteinander vermengen, die Vanilleschote entfernen und mit einem Mixer schnell aufschlagen, um Klümpchen zu vermeiden. Mit einem Trichter die schaumige Flüssigkeit in die Flaschen leeren und fest verschließen.

Kühl lagern und die Flaschen über mehrere Tage einmal täglich fest aufschütteln.

Der Likör eignet sich für den sofortigen Verzehr, aber am besten schmeckt er, nachdem er mindestens 10 Tage lang gezogen hat. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und vor dem Trinken gut schütteln.