



Gesamt: 15 min  
Zubereitung: 15 min



2 Liter



einfach



## Zutaten

### Eierlikör

400 g Zucker

4 Päckchen Vanillezucker Besser ist natürlich selbstgemacht

12 Stück Eigelb Aus dem Eiweiß kann man noch schönen Baiser herstellen

0,5 Liter Sahne

0,7 Liter Doppelkorn, 38 % Alk.

## Zubereitung

### Eierlikör

1. Zunächst gebt ihr den Zucker in den TM 10 sec. Stufe 10

Nun das Eigelb, Vanillezucker und die Sahne dazu geben. 6 min. 80 Grad, Stufe 3

Doppelkorn hinzugeben und weitere 6 min. 80 Grad Stufe 4

Umfüllen in eine geeignete Flasche und abkühlen lassen.

Ich nutze dieses Rezept auch gerne um nicht gegessene Weihnachtsmänner oder Osterhasen zu verarbeiten. Einfach einen von beiden klein machen und auf die Hälfte der vorher hergestellten Menge in den TM geben und weitere 2 min. bei 70 Grad Stufe 4 rühren lassen.

Dann bleibt mir nur noch zu sagen: Prost 😊



## Kommentar & Tipps