



EIERLIKÖR



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 gibt 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



Dieses Rezept wurde Ihnen von einer/m Thermomix-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix getestet. Vorwerk Thermomix übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachten Sie stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.