

Eierlikör aus dem Thermomix

Den selbst gemachten Eierlikör aus dem Thermomix muss man probiert haben. Mit diesem cremig, süßen Likör verwöhnst du deine Gäste und Freunde!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 13 min



Zutaten

8 Stk.	Eidotter
200 g	Zucker
200 g	Schlagobers (Sahne)
50 g	Vollmilch
250 g	Wodka (oder Doppelkorn, weißen Rum)
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Das Rezept für den wunderbar cremigen und süßen **Eierlikör aus dem Thermomix** gelingt mit wenigen Handgriffen. Einfach Eidotter, Zucker, Schlagobers, Vollmilch, Wodka und Vanillezucker in den Mixtopf geben. Auf Stufe 4 mit 70 °C vermischen. Den fertigen Eierlikör in sterile Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren.
2. Mit übrig gebliebene Eiweiße kannst du zum Beispiel einen Eiweiß-Zitronen-Kuchen backen. Das Rezept findest du [hier](#).

Tipp

Im Kühlschrank aufbewahrt, ist der Eierlikör aus dem Thermomix mindestens 4 Wochen haltbar.