# 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.