

## Eierlikör mit Marillenaroma

Das Rezept vom Eierlikör mit Marillenaroma ist schnell gemacht und lässt sich besonders zur Osterzeit prima verschenken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



### Zutaten

6 Stk.	Eigelbe (frische)
160 g	<a href="#">Zucker</a> (oder Süße nach Belieben)
0.5 TL	Vanilleextrakt
1 TL	<a href="#">Vanillezucker</a>
150 ml	<a href="#">Schlagobers</a> (flüssig)
50 ml	Milch
1 Dose	<a href="#">Marillen</a> (ATG 225g)
160 ml	Wodka (40%)
20 ml	braunen Rum (40%)

### Zubereitung

1. Für den **Eierlikör mit Marillenaroma** die Eigelbe (sauber vom Eiweiß getrennt), den Zucker, den Vanillezucker und den Vanilleextrakt in einen Topf geben.
2. Dann das Schlagobers und die Milch hinzufügen und alles miteinander gründlich verrühren.
3. Nun den Topf auf den Herd setzen und die Masse unter ständigem Rühren zwischen 70 und 80 °C ca. 7-10 Minuten erhitzen (nicht Kochen).

4. Die Masse anschließend lauwarm abkühlen lassen und in einen Standmixer geben.
  
5. Jetzt die Marillen aus der Dose mit Saft zu der Eigelbmasse geben und alles sehr fein mixen.
  
6. Danach die Masse durch ein Sieb in einen Messbecher geben und den Alkohol hinzufügen.  
Anmerkung: Wer die Mischung aus Wodka und Rum nicht mag, kann auch nur Wodka oder eben nur Rum verwenden. Zudem kann man den Alkoholgehalt natürlich auch nach eigenem Geschmack anpassen.
  
7. Letztendlich den Likör in sterile Flaschen füllen und kühl lagern. Die Menge ergibt ca. 850-900 ml und ist mindestens 2 Wochen haltbar.

## **Tipp**

Wem das Marillenaroma im Eierlikör zu dezent ist, kann die Milch durch zusätzlichen Marillensaft ersetzen.