# Eierlikör

Selbstgemachter Eierlikör schmeckt einfach besser. Der süße, cremige Likör schmeckt besonders zum Nachmittags Kaffeetratsch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 5 Stk. | Eidotter |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 250 g | Staubzucker |
| 200 ml | Vollmilch |
| 200 ml | Schlagobers |
| 250 ml | Wodka |

## Zubereitung

1. Beim **Eierlikör** zunächst die Eier trennen. Die Eidotter mit Staubzucker und Vanillezucker gründlich über ein erhitztes Wasserbad schaumig aufschlagen.

2. Schlagobers, Milch und Alkohol einrühren bis der Eierlikör dickflüssig wird.

3. Eine sterile (ausgekochte) Flasche mit einem dichten Verschluss verwenden. Den abgekühlten Eierlikör vorsichtig einfüllen.

4. Im Kühlschrank aufbewahren. Hält sich etwa zwei Wochen lang.

## Tipp

Der Eierlikör ist ein schönes Geschenk. Wer den Likör nicht so stark mag, reduziert den Alkoholanteil und verwendet stattdessen mehr Milch.