

## Eierlikör

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

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Gesamtzeit:** 0 min



## Zutaten

5 Stk.	Eidotter
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
250 g	Staubzucker
200 ml	Milch
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
250 ml	Wodka

## Zubereitung

1. Beim **Eierlikör** zunächst die Eier trennen. Die Eidotter mit Staubzucker und Vanillezucker gründlich schaumig aufschlagen.
2. Schlagobers, Milch und Alkohol einrühren.
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.