

# Leckerer Oster-Eierlikör

Ein Leckerer Oster-Eierlikör schmeckt nicht nur an den Feiertagen und ist mit diesem Rezept ganz einfach selbst herzustellen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

|        |                             |
|--------|-----------------------------|
| 5 Stk. | Eidotter                    |
| 1 Stk. | Vanilleschote               |
| 250 g  | Staubzucker                 |
| 250 ml | Vollmilch                   |
| 200 ml | <a href="#">Schlagobers</a> |
| 200 ml | <a href="#">Rum</a> (weiß)  |

## Zubereitung

1. Für den Leckeren Oster-Eierlikör leere Flaschen mit heißem Wasser auskochen und gründlich abtropfen lassen. In der Zwischenzeit die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. Die Eier trennen und die Eidotter mit dem Staubzucker und dem Vanillemark schaumig schlagen. Das Eiklar wird für den Eierlikör nicht benötigt und kann anderweitig verwendet werden.

3. Milch und Schlagobers in die Eiermischung rühren und zuletzt mit dem Korn vermischen. Den fertigen Eierlikör sofort servieren oder in die trockenen Flaschen füllen und kühl lagern.

## **Tipp**

Hübsch verpackt ist der Leckerer Oster-Eierlikör ein tolles Mitbringsel für liebe Freunde und Verwandte. Alternativ anstelle von weißem Rum kann auch Wodka oder Korn verwendet werden.