

Karins Eierlikör

Zutaten

1.5 dl Halbrahm
1 dl Milch
1 Vanillestängel
4 frische Eigelb
80 g Puderzucker
2 dl Kirsch oder Cognac



Vanillestängel längs aufschneiden und Samen herauskratzen. Zusammen mit dem Rahm und der Milch kurz aufkochen und die Pfanne vom Herd nehmen. 4 frische Eigelb mit dem Puderzucker schaumig rühren.

Den heissen Milch-Rahm-Mix unter Rühren dazu giessen, abkühlen lassen. 2 dl Kirsch zugeben, etwas umrühren und in 3 dl- bis 3.5 dl-Flaschen abfüllen und mindestens eine Woche im Kühlschrank ziehen lassen.

Im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit: rund zwei Monate im Kühlschrank. Vor dem Servieren jeweils durchschütteln.

Karin lässt jeweils die Hälfte der aufgeschnittenen Vanilleschote in der Flasche, um das Aroma zu intensivieren.

