

Eierlikör

Was unsere Grossmütter gern tranken.

Zutaten

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

Zubereitung

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.

Das Rezept und eine Flasche Eierlikör bekam ich von Karin.

[Zum Blogbeitrag](#)