



Rezept für Eierlikör mit ganzen Eiern

www.organisation-mit-sabine.de

Portionsgröße: ca. 1 l | **Arbeitszeit:** 5 Min. | **Kochzeit:** 20 Min.

Zutaten

300 g Zucker
500 g weißer Rum (oder
Wodka), Alkohol: mind. 40%
¾ Vanilleschote, in Stücken
oder Vanillemark
4 Eier, frisch
450 g Kondensmilch (10% Fett)

außerdem:

Sieb, saubere Flaschen

Statt mit Vanilleschote
schmeckt der Eierlikör auch mit
einer ½ Tonkabohne oder mit

Zubereitung

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und bei 70°C
pasteurisieren (Thermomix: 12 Minuten/Stufe 4/70°C).
(Achtung: Es müssen mind. 5 Minuten 70°C erreicht
werden!).

Eierlikör pürieren (Thermomix: 30 Sekunden/Stufe 10) ab
sieben und heiß in saubere Flaschen füllen.

Notizen

Arbeiten Sie sauber und verwenden Sie nur frische Eier.
Kurz vor dem Aufschlagen können Sie die Eier auch
waschen, dadurch werden eventuell vorhandene
Salmonellen auf der Schale entfernt.

etwas Orangenöl sehr fein.

Dieser Eierlikör mit ganzen Eiern ist nicht sehr dickflüssig, aber Eierlikör wird oft während der Lagerung dickflüssiger und sich mit der Zeit etwas absetzen. Das beeinträchtigt nicht die Haltbarkeit oder den Geschmack. Schütteln Sie den Likör einfach vor dem Servieren.

Haltbarkeit des so hergestellten Eierlikörs: Ungeöffnet bis zu 12 Monaten (geöffnete Flasche im Kühlschrank ca. 6 Monate).

Mein Tipp: Wenn Sie Zeit haben, lassen Sie den Eierlikör ein paar Tage ziehen bevor Sie in ab sieben.