

Eierlikör

5 ganze Eier * und

5 Eigelb mit

$\frac{1}{2}$ l Sahne vermengen.

Wichtig: Nicht mit dem Rührgerät, da sonst die Flüssigkeit zu schaumig wird und sich nicht vernünftig in Flaschen füllen läßt.

375g Zucker vorsichtig verrühren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Dann

$\frac{1}{4}$ l Weingeist (96%) † dazugeben, wieder vorsichtig einrühren.

2 Stück $\frac{3}{4}$ l Flaschen sorgfältig spülen, nach dem Abtrocknen mit

Weingeist desinfizieren‡, ausschütten und den fertigen Eierlikör einfüllen. Prost!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Haltbarkeit: ca. ein halbes Jahr

Beilage: Eierlikörkuchen

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>

(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

* *Eier*: Da die Eier im Eierlikör nicht gekocht werden, unbedingt nur äußerst frische Eier verwenden!

† *Weingeist (96%)*: Weingeist bekommt man ausschließlich in Apotheken! (zur „inneren Anwendung“...) Für dieses Getränk keinesfalls andere Alkoholika zur Zubereitung verwenden!

‡ Desinfiziert man die Flaschen nicht, besteht die Gefahr, daß der Likör evtl. verdirbt.