



## Benötigte Zutaten

5	Eigelb
225 g	Staubzucker
	Mark einer Vanilleschote
250 ml	<b>Premium Schlagobers</b>
225 ml	<b>Premium Alpenmilch</b>
180 ml	Kornschnaps
20 ml	Rum (40%)

## Eierlikör

Selbst gemacht schmeckt er am besten

### Anleitung

1. Die Eidotter mit dem Zucker schaumig schlagen.
2. Vanillemark unterheben.
3. Schlagobers und Milch vermengen.
4. Nach und nach unter die Eiermasse heben.
5. Alles in einen Topf geben.
6. Eierlikör bis auf 80 °C bis maximal 85 °C erhitzen (mit einem Thermometer die Temperatur messen).
7. Anschließend auskühlen lassen.
8. Zum Schluss Korn und Rum mischen und unter den Eierlikör mischen.
9. In eine sterile Flasche füllen.



Ein Rezept von [cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)