



Alkoholfreier Eierlikör

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Schokolade, Weiß	75 g
Milch	200 ml
Vanilleextrakt	1 TL
Eigelb	6 St.
Puderzucker	50 g
Schlagsahne	200 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf

1. Eierlikör

Hacke die Schokolade fein. Lasse die Milch in einem Topf kurz aufkochen und ziehe den Topf vom Herd. Rühre die Schokolade ein, bis sie geschmolzen ist. Verrühre das Vanilleextrakt mit den Eigelben, dem Puderzucker und der Sahne in einer Edelstahlschüssel. Gib die warme Schokoladen-Milch unter Rühren dazu. Stelle die Schüssel über ein heißes Wasserbad und rühre den Eierlikör darüber für etwa 5-10 Minuten cremig.

Tipp: Du kannst den Likör auch in der Küchenmaschine mit Hitzefunktion bei 70 °C rühren.

Tipp: Ersetze die Milch durch Korn, um eine alkoholische Variante herzustellen. Mit Alkohol ist er auch länger haltbar.

Aufbewahrung

Fülle den alkoholfreien Eierlikör in eine saubere Flasche und verschließe sie. Im Kühlschrank ist der Likör 1 Woche haltbar.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1394 kcal
Kohlenhydrate	117 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	89 g