



Eierlikör-Rezept

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Eier	7 St.
Vanillinzucker	1 Päckchen
Puderzucker	150 g
Schlagsahne	400 ml
weißer Rum	150 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Handrührgerät mit Schneebesens

1. Eier trennen, Eiweiß dabei anderweitig verwenden. In einem Topf ca. 1 l Wasser aufkochen.
2. In einer Metallschüssel Eigelbe mit Vanillinzucker verrühren. Puderzucker, Sahne und weißen Rum nach und nach zugeben und unterrühren.
3. Schüssel auf das Wasserbad stellen und mit einem Handrührgerät mit Schneebesens ca. 5 Min. dickcremig aufschlagen.
4. Selbst gemachten Eierlikör in Flaschen füllen.

Zum Wohl!

Tipp: Luftdicht verschlossen hält sich der Eierlikör im Kühlschrank ein paar Monate. Das Eiweiß kann zu einem [Angel Food Cake](#) weiterverarbeitet werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1965 kcal
Kohlenhydrate	179 g
Eiweiß	59 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	77 g