



Eierlikör-Rezept

Zeit gesamt
5min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

| | |
|----------------|------------|
| Eier | 6 St. |
| Puderzucker | 200 g |
| Vanillinzucker | 1 Päckchen |
| Schlagsahne | 250 ml |
| Korn | 250 ml |

Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Eier trennen und Eiweiß anderweitig verwenden. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. In den Mixbehälter Eigelbe, Puderzucker und Vanillinzucker geben und 3 Min./Stufe 3 aufschlagen. Anschließend Rühraufsatz entfernen.
2. Sahne und Korn zugeben und 8 Min./70 °C/Stufe 3 vermengen. 2 Flaschen (à 500 ml) heiß ausspülen. Eierlikör mithilfe eines Trichters hineinfüllen und sofort fest verschließen. Eierlikör bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|-----------|
| Kaloriengehalt | 2024 kcal |
| Kohlenhydrate | 222 g |
| Eiweiß | 48 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 56 g |