



# Eierlikör

## Rezept für Weihnachten

---

### ZUTATEN

200g Zucker (bzw. Staubzucker)  
6 Bio-Eier (Eigelb)  
1 Packung Vanillezucker (oder 2-3 EL selbst gemachter Vanillezucker)  
1 Becher Schlagobers (ca. 200ml)  
150ml Milch  
250ml Korn (38%) (Tipp: Mit Mandellikör schmeckt der Eierlikör auch sehr köstlich!)

### ZUBEREITUNG

1. Staubzucker, Vanillezucker und Eigelb in einer Küchenmaschine (mit einem Schneebesen-Aufsatz) aufschlagen.
2. Milch, Schlagobers und Alkohol zugeben und verrühren. Die Flüssigkeit in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Wasserbad aufschlagen bis der Eierlikör eindickt.
3. Den fertigen Eierlikör in saubere Flaschen abfüllen, mit Etiketten beschriften und im Kühlschrank aufbewahren.