

SV Online-Magazin: Raffinierte Mitbringsel

Cremiger Eierlikör



Eine kleine Leckerei darf auch mal sein: Als Topping aufs Eis oder Dessert ist ein Eierlikör einfach unschlagbar.

Für manche gehört Eierlikör schon fast zur Hausapotheke. Sie verfeinern damit Desserts, backen Kuchen, geben es als Topping über Eis oder genießen ihn pur. Doch meist sind in den Supermarktflaschen keine hochwertigen Zutaten verarbeitet. Wenn Sie auch zu den Fans gehören, bereiten Sie ihn doch einmal selbst zu. Das geht einfach, ist ein schönes Gastgeschenk und Sie können die Herkunft der Eier und Sahne selbst bestimmen. So ist auch ein Bio-Eierlikör leicht gemacht.

Zutaten für ca. 400 ml:

200 g	Schlagsahne
100 ml	Weinbrand
3	Eigelb
1 Pck.	Vanillezucker
100 g	Puderzucker

Zubereitung:

1. Eigelb, Vanillezucker und Puderzucker mindestens 8 Minuten mit dem Mixer auf höchster Stufe cremig schlagen.
2. Schlagsahne dazugeben und weitere 5 Minuten verrühren.
3. Weinbrand hinzufügen und nochmal 3 Minuten verrühren.
4. Den Likör abgefüllen und kühl stellen.

Gekühlt ist Eierlikör etwa 4 Wochen haltbar.

Quellen und Tipps: [Eierlikör, Rezept meiner Oma von annett-dm | Chefkoch](#)

[Nach alter DDR-Tradition: Eierlikör nach DDR-Tradition von sweetgwendoline | Chefkoch](#)