



EGGZELLENTER EIERLIKÖR



ZUTATEN

8 Eigelbe
250 ml Sahne
150 g Puderzucker
170 ml dunkler Rum
1 Vanilleschote
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und eine Stunde bei niedriger Hitze in Sahne köcheln.

Mark aus der Vanilleschote schaben und zusammen mit Vanillezucker in die Sahne einrühren.

Alle Eigelbe in eine Metallschüssel geben und bei schwacher Hitze im Wasserbad mit dem Rührbesen aufschlagen. Nicht aufkochen lassen!

Vanille-Sahne-Mischung unter die Eigelbe rühren. Salz zugeben und noch einmal kräftig aufschlagen.

Rum dazugeben und den fertigen Eierlikör in Flaschen abfüllen.

Im Kühlschrank aufbewahren.