



EGGZELLENTER EIERLIKÖR



ZUTATEN

8 Eigelbe
250 ml Schlagobers
150 g Staubzucker
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 Schlagobers köcheln. Vanille-Schlagobers etwas abkühlen lassen.

Mark aus der Vanilleschote schaben und zusammen mit Vanillezucker in den Schlagobers einrühren.

Alle Eigelbe in eine Metallschüssel geben und bei schwacher Hitze im Wasserbad mit dem Rührbesen aufschlagen. Nicht aufkochen lassen! Staubzucker sieben und nach und nach dazugeben, die Mischung nochmals schaumig schlagen.

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

Rum dazugeben und den fertigen Eierlikör in sterilisierte Flaschen abfüllen.

Im Kühlschrank aufbewahren.