

Hier und heute



Selbstgemachter Eierlikör

Eierlikör schmeckt pur, in Desserts, Kuchen und Pralinen und ist das perfekte Mitbringsel zu Ostern. Schokoladen-Sommelière und Konditorin Karin Steinhoff zeigt, wie Sie den Klassiker ganz einfach selbst machen.

Das Rezept

Selbstgemachter Eierlikör

(von Karin Steinhoff für ca. 1 l)

Zutaten

- 8 frische Eigelb (Gr.M)
- 120g Zucker
- Mark aus einer Vanilleschote oder ein Päckchen Vanillezucker
- 1 Dose (340ml) Kondensmilch (7,5% Fett)
- 250 ml Nuss-Likör (ohne Sahne)

Zubereitung

Eigelbe mit Zucker und dem Vanillemark in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen.

Kondensmilch und Likör in einem Topf leicht erwärmen und nach und nach in die Eiermasse laufen lassen.

Die Eierlikörmasse mit dem Schneebesen über dem heißen Wasserbad aufschlagen, bis sie dick und cremig ist. Den fertigen Eierlikör mit Hilfe eines Trichters in heiß ausgespülte, saubere Flaschen füllen.

Tipps

- Sie können den Likör nach Geschmack variieren. Er sollte jedoch keine Sahne enthalten
- Wer den Eierlikör gerne flüssiger mag, kann die Kondensmilch-Menge erhöhen
- Der Eierlikör ist im Kühlschrank etwa zwei Wochen haltbar

Eierlikör-Variation mit Schokolade

Hierfür den Zuckeranteil auf 80 Gramm reduzieren. Außerdem 190 Gramm Kuvertüre schmelzen und unterrühren.