

Eierlikör

Wir haben schon mehrere Eierlikör-Desserts zubereitet – selbst hergestellt haben wir ihn aber noch nie. Wir finden es wird höchste Zeit!



Portionen: 750 ml
Vorbereitung: 10 min
Zubereitung: 25 min
Zeit gesamt: 35 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für den Eierlikör:

- 8 superfrische Eigelbe
- 250 g Puderzucker
- 250 ml Korn
- 250 g Sahne
- Ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

Besondere Utensilien:

- Verschließbare Glasflasche von 750 ml Inhalt
- Wasserbadgeeignete Rührschüssel
- Küchenthermometer
- Abfülltrichter

Außerdem:

- Waffelbecher mit Schokoglasur

Zubereitung:

- Zur Vorbereitung die Glasflasche in einem Topf mit Wasser fünf Minuten sprudelnd auskochen lassen.
- Mit der Öffnung nach unten aufstellen – dafür eignet sich beispielsweise ein Rührbecher – und trocknen lassen.
- **Für den Eierlikör** einen Topf, auf den die Rührschüssel passt, mit etwa sechs Zentimetern Wasser füllen.
- Erhitzen, bis das Wasser simmert.
- In der Zwischenzeit Eigelbe, Puderzucker, Korn, Sahne und Gewürze mit einem Schneebesen in der Rührschüssel verrühren. **Tipp:** Korn ist nicht der einzige geeignete Alkohol. Nach Lust und Laune kann auch Rum, Weinbrand oder Wodka verwendet werden. Auch die Gewürze können nach Geschmack angepasst werden – ob ganz ohne, mit einer Prise Zimt oder exotischer Tonkabohne.
- Auf das Wasserbad setzen und unter ständigem Aufschlagen mit dem Schneebesen erhitzen, bis der Eierlikör dickcremig wird und 65 °C erreicht hat – bei dieser Temperatur sind die Eigelbe pasteurisiert.
- Mit Hilfe des Trichters in die Flasche füllen, diese verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. So hält er etwa vier Wochen.
- **Tipp:** Die Wahl des Milchprodukts bestimmt, wie dickflüssig der Eierlikör wird. Am dünnsten wird das Ergebnis mit Milch, wer Eierlikör als Dessert servieren möchte und darum eine besonders cremige Konsistenz wünscht, ersetzt die Sahne durch ungesüßte Kondensmilch.
- Den abgekühlten Eierlikör zum Servieren in Waffelbecher mit Schokoglasur füllen. Wer mag kann als i-Tüpfelchen noch eine Sahnehaube oben draufsetzen – **Prost!**