

Selbstgemachter Eierlikör

(Rezept von Renate Kaufmann, „Frag die Oma“)

Zutaten

- 3 Dotter
- 0,25 l Kaffeeobers 10% Fett
- 1/16 l Milch
- 1/8 l Weingeist (96%)
- 1/4 kg Staubzucker
- 1 P. Vanillezucker
- 0,06 l Cognac (das sind 3 Stamperln)

Zubereitung

Ich rühre die Dotter mit drei Esslöffeln Staubzucker und dem Vanillezucker mindestens fünf Minuten mit dem Mixer auf niedriger Stufe. Die Masse soll dabei nicht schaumig werden.

Nun füge ich den restlichen Zucker, das Kaffeeobers und die Milch dazu und rühre es mehrere Minuten. Dann muss ich leider kosten, denn es sollte kein Zuckerkristall mehr in der Masse zu spüren sein – andernfalls weiter rühren.

Zuletzt werden der Weingeist und der Kognak langsam eingerührt.