

**Magische Ostern**  
**Sonntag, 20. März 2016**

**Eierlikör**

12 Eidotter  
1 l Schlagobers  
Vanilleschote  
30 dag Zucker  
0,75 l guter milder Weinbrand, Cognac oder Schnaps

Schlagobers mit dem Mark einer Vanilleschote unter ständigem Rühren aufkochen. Danach das Schlagobers in einem gekühlten Topf umschütten und weiterrühren. Eier trennen. Eidotter fest schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Wenn die Eidotter einen festen Schaum geben, lässt man das abgekühlte Schlagobers-Vanille-Gemisch langsam einlaufen. Zum Schluss den Schnaps (bei Martha Haselwanter ist es selbstgebrannter Obstler) ebenfalls langsam einlaufen lassen. Kosten, ob die Süße passt, dann steht dem Eierlikörgenuss nichts mehr entgegen.