

Magische Ostern

Rezept von Martha Haselwanther

Eierlikör



Zutaten für 4 Personen

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

Zubereitung

Schlagobers mit dem Mark einer Vanilleschote unter ständigem Rühren aufkochen. Danach den Schlagobers in einem gekühlten Topf umschütten unditerrühren. Eier trennen.

Eidotter fest schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Wenn die Eidotter einen festen Schaum geben, lässt man das abgekühlte Schlagobersvanillegemisch langsam einlaufen. Zum Schluss den Schnaps (bei Martha Haselwanther ist es selbstgebrannter Obstler) ebenfalls langsam einlaufen lassen. Kosten ob die Süße passt, dann steht dem Eierlikörgenuss nichts mehr entgegen.