



## **Eierlikör**

Buch "Vorräte fürs ganze Jahr" Elisabeth Lust-Sauberer

### **Zutaten:**

6 Eidotter  
500 ml Michl  
300 g Zucker  
Mark von 1 Vanilleschote  
500 ml Korn (oder Weinbrand)  
50 ml weißer Rum

### **Zubereitung:**

Milch in einen Topf gießen und mit Zucker sowie Vanillemark aufkochen. Die Eidotter mit dem Pürierstab in die heiße Masse einmixen, danach von der Herdplatte nehmen und noch ca. 3 Minuten weitermixen. Auskühlen lassen. Korn oder Weinbrand sowie Rum zugeben, in sauberer Flaschen füllen und verschließen. Gekühlt ist der Likör rund 2 Monate haltbar.

### Zusätzliche Variante:

Noch cremiger wird der Likör, wenn man die Hälfte der Milch durch Schlagobers ersetzt.

### Schokoeierlikör:

Die halbe Menge Zucker durch zartbitterschokolade ersetzen.

**Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“**

Die gehackte Schokolade in die heiße Milch ( oder Milch-Obersmischung ) einrühren dann wie bei Eierlikör fortfahren. Sehr fein schmeckt auch wenn man 400 ml Korn und 100 ml Amaretto als Alkohol nimmt.

Mag man gerne einen Weihnachtliche Note dann etwas gemahlenen Zimt zum Schluss dazu geben.