

- Zimt-Eierlikör - selbst gemacht

Für 1 - Liter Zimt-Eierlikör

- verquirlt - 8 Eigelb - 250 g Puderzucker
- Handmixer.
- paar Minuten - schön cremig

- rührt - Mark - Vanilleschote
- 1 Prise gemahlene Nelken – Esslöffel Zimt
- in - süße Creme rein

- schüttet – Becher Sahne dazu

- dann - nach und nach
- halben Liter Weinbrand unter.

- Stellt - Schüssel - Zimt-Eierlikör
- 2 Stunden kalt...

- rühren - Eierlikör gelegentlich um
- Schaum ab

Füllen – Zimt- Eier Likör - saubere Flaschen.

- schmeckt lecker auf Eis oder im Espresso