



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## Eierlikör selbst gemacht

Für 1.Liter Eierlikör

Zubereitung:

6 Eigelb (Kl.M) und 150 g Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers  
5 Minuten cremig rühren.

1 Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.

Vanillemark und 1 Prise gemahlene Nelken unterrühren.

Erst 250 ml Kondensmilch (10%) dann 500 ml Weinbrand nach und nach unter  
Rühren zugießen.

2 Stunden in der Schüssel kalt stellen und gelegentlich umrühren.

Eventuell entstandenen Schaum vom Eierlikör abschöpfen und den Likör in eine  
Flasche umfüllen.

Im Kühlschrank hält sich der Likör 4-6 Wochen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer