



# Eierlikör-Rezept

Zeit gesamt  
5min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 1 Portionen

Eier	6 St.
Puderzucker	200 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Schlagsahne	250 ml
Korn	250 ml

## Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Eier trennen und Eiweiß anderweitig verwenden. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. In den Mixbehälter Eigelbe, Puderzucker und Vanillinzucker geben und 3 Min./Stufe 3 aufschlagen. Anschließend Rühraufsatz entfernen.
2. Sahne und Korn zugeben und 8 Min./70 °C/Stufe 3 vermengen. 2 Flaschen (à 500 ml) heiß ausspülen. Eierlikör mithilfe eines Trichters hineinfüllen und sofort fest verschließen. Eierlikör bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2024 kcal
Kohlenhydrate	222 g
Eiweiß	48 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	56 g