



Eierlikör-Rezept

Zeit gesamt
5min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST 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