

Norddeutscher Eierlikör

Menge:

ergibt ca. 500 ml

Zutaten:

200 g Sahne
 100 g Puderzucker
 4 Eigelbe
 1 P Vanillezucker
 100 ml Korn



Zubereitung:

Die Sahne mit 1 TL Puderzucker schlagen. In einer zweiten Schüssel Eigelbe, Vanillezucker und den restlichen Puderzucker mindestens 10 Min. cremig schlagen, die Schlagsahne unterheben, den Korn hinzufügen und alles verrühren. Den fertigen Likör in eine heiß ausgespülte, verschließbare Flasche abfüllen und gekühlt aufbewahren. Dieser traumhaft leckere Likör hält sich im Kühlschrank 1 Woche.