Eierlikör in zwei Varianten

Getränke » Liköre

Zutaten (700ml)

» 2 Ei(er)
» 18 Eigelb
» 165g Zucker
» 1 Vanilleschote(n)
» 500ml weißer Rum
» 3 EL Kaffeesahne
» 50g Schokolade (zart-bitter)
» 2 TL lösl. Bohnenkaffee

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Eier und Eigelb in eine große Schüssel geben. Mit Zucker und Vanillemark kurz verrühren. Auf einem heißen Wasserbad ca. 12min dickcremig aufschlagen. 500ml Rum nach und nach zugeben. Milch unterrühren. Hälfte des Eierlikörs in eine Schüssel füllen.

2. Schokolade schmelzen. Kaffeepulver in 2EL heißem Wasser auflösen, zufügen. Schokolade und 3EL Rum auf dem Wasserbad unter die restliche Eimasse rühren. Schoko-Eierlikör ebenfalls in eine Schüssel füllen. Liköre getrennt auf einem Eisbad kalt rühren. In Flaschen füllen und gut verschließen. Hält sich gekühlt ca. 8 Wochen.

angelegt am: 30.03.2005 Rezept-Nr: 1754

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke