Eierlikör
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

5 Eigelb, 1 große Dose Kondensmilch (mind. 10%), 1 Stange Vanilleschote, 125 gr Puderzucker, 125 ml Alkohol (90%).

Die Zubereitung:

Eigelb, Vanillemark und Puderzucker schaumig schlagen.
Kondensmilch portionsweise unterrühren.
Alkohol portionsweise unterrühren.

In gut gespülte Gläser mit größerer Öffnung füllen, da der Likör fest wie Pudding wird, und im Kühlschrank aufbewahren. Schmeckt nach 10 bis 14 Tagen am Besten.
Wir verwenden ihn außer zu Eis und "nur so" am liebsten auf Eierlikörtorte.