

TREUDELBERGER EIERLIKÖR



Zutaten für ca. 700ml:

6 Eigelb von frischen Bio-Eiern
1 Vanilleschote Mark
150 g brauner Zucker
300 ml Sahne
100 ml Milch
150 ml brauner Barcardi

Zubereitung:

Geben Sie die Eigelbe, den Zucker sowie das Mark der Vanilleschote in eine Schüssel. Das Eiweiss können Sie für leckeren Baisers benutzen.

Stellen Sie die Schüssel über ein heißes Wasserbad, ca. 70°C und schlagen Sie die Zutaten mit einem Schneebesen schaumig.

Geben Sie den Bacardi, Milch und Sahne hinzu und rühren Sie weitere 4 Minuten über dem heißen Wasserbad. Es ist wichtig ohne Pause zu schlagen, damit das Ei-Gemisch nicht zu fest wird.

Es ist „bedeutend“, dass Sie den Likör vor dem Abfüllen großzügig probieren. Füllen Sie den Likör in saubere Flaschen und verschließen Sie diese – fertig.

Wichtig: Eierlikör wird über dem heißen Wasserbad aufgeschlagen. Dabei sollte die Masse nicht kochen, ansonsten stockt die Masse und ist nicht mehr brauchbar. Dennoch ist es sehr wichtig, die Masse über dem Wasserbad für rund 10 Minuten bei ca. 70°C zu erhitzen damit Keime absterben.

Anschließend ist der Eierlikör ohne Probleme im Kühlschrank für 3 Tage haltbar.

Gutes Gelingen und ein schönes Osterfest!
Ihr Tim Woitaske - Küchendirektor