

Eierlikör

Welches alkoholische Getränk darf zu Weihnachten nicht fehlen? Eierlikör natürlich! Der sahnige, süßliche Likör kann pur genossen werden – eignet sich aber auch zum Verfeinern von Desserts, Kuchen oder Heißgetränken. Mit seiner cremigen Konsistenz und dem feinen Vanillearoma ist Eierlikör also zurecht ein Festtagsliebling.

Serves: für ca. 1 Liter

Rezept herunterladen

Zutaten

- 10 Eigelb (Eier Größe M)
- 150 g Puderzucker
- 400 g gezuckerte Kondensmilch
- 200 g Sahne
- 300 g Doppelkorn (alternativ Vodka, oder für intensiveres Aroma Rum)
- 1 Beutel Vanillinzucker (alternativ Vanilleschotenextrakt oder Tonkabohne)

Zubereitung

Ganz wichtig!

Bitte nur ganz frische Eier verwenden und im Umgang mit der Eiermasse auf beste Hygiene achten, um eine optimale und unbedenkliche Haltbarkeit zu gewährleisten. Der Alkohol sollte rund 40 Volumenprozent haben.

Variante 1 (gekühlt ca. 4 Wochen haltbar)

Eigelb und Puderzucker mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer schaumig schlagen, die restlichen Zutaten hinzugeben und für ca. 8 bis 10 Minuten cremig schlagen.

Den fertigen Eierlikör durch ein Sieb gießen, einige Minuten abgedeckt und gekühlt ruhen lassen und dann mit einem Löffel etwaigen Schaum abschöpfen.

Danach den fertigen Eierlikör in Flaschen abfüllen und gekühlt lagern.

Variante 2 (bis zu einem Jahr haltbar)

Alle Zutaten in einen Standmixer geben und auf höchster Stufe 6–10 Minuten cremig mixen. Aber Achtung: Durch das schnell rotierende Messer im Standmixer kann Hitze entstehen. Je nach Leistung des Mixers, kann der Eierlikör sehr schnell sehr heiß werden. Wird der Eierlikör für 5 Minuten auf 70°C erhitzt, wird er sehr lange haltbar gemacht und könnte so sogar bis zu einem Jahr lecker bleiben. Wird der Eierlikör stärker erhitzt, gerinnt das Ei und beginnt zu stocken. Das ergibt zwar am Ende einen leckeren Eierlikörpudding zum Löffeln, aber leider keinen Eierlikör mehr zum Trinken.

Den fertigen Eierlikör durch ein Sieb gießen, einige Minuten abgedeckt und gekühlt ruhen lassen und dann mit einem Löffel etwaigen Schaum abschöpfen. Danach den fertigen Eierlikör in Flaschen abfüllen und gekühlt lagern.

Wenn der Eierlikör auf 70°C erhitzt wurde, den Eierlikör durch ein Sieb gießen, in Flaschen abfüllen und sofort heiß verschließen.

Variante 3 (bis zu einem Jahr haltbar)

Einen Topf mit Wasser erhitzen und eine Schüssel in das Wasserbad stellen. In dieser Schüssel im Wasserbad Eigelb und Puderzucker schaumig schlagen, die restlichen Zutaten hinzufügen und weitere 8–10 Minuten cremig schlagen und dabei mit einem Thermometer kontrollieren, dass die Temperatur der Eierlikörmasse bei möglichst exakt 70°C (auf keinen Fall heißer) bleibt, um die bei Variante 2 angesprochene Haltbarkeit zu erreichen.

Den fertigen Eierlikör durch ein Sieb gießen und dann sofort in Flaschen abfüllen und direkt heiß verschließen.

Zur Haltbarkeit

Alle Angaben zur Haltbarkeit sind ungefähre Richtwerte ohne Gewähr, die optimale Frische und Hygiene im Umgang mit den Lebensmitteln und ggf. auch die genaue Einhaltung der Temperaturen und Zeiten voraussetzen.

In der Weihnachtsbäckerei...

gibt's mit diesen Produkten so manche Leckerei



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set
€ 479,99



COOLINATO Vanille
Kipferl Set Platin Silikon
3tlg., bis 230°C inkl. 4
Rezepte
€ 19,99



HAPPY SPRINKLES Cake
Drip 3 Weihnachtsfarben
zum Dekorieren Inhalt
390g
€ 24,99
€ 64,08 /1 kg



COOLINATO Zi
Set Platin Silikon
230°C inkl. 4 Re:
€ 14,99