


# Eierlikör

etwa 1 Flasche à 5 dl

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Eierlikör:

- 100 g Puderzucker
- 3 Eigelb
- 1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 200 g Rahm
- 1 dl Rum (100 ml)

## 1 Eierlikör:

Puderzucker sieben. Eigelb und Bourbon Vanille Zucker dazugeben und unter Rühren mit einem Schneebesen in einer Metallschüssel im Wasserbad erhitzen (auf etwa 60 °C), dabei darauf achten, dass die Eigelbe nicht gerinnen.

Vom Herd nehmen und mit dem Mixer (Rührstäbe) in der Schüssel erst kurz auf niedrigster, dann 5 Min. auf höchster Stufe aufschlagen, evtl. einen Spritzschutz verwenden. Rahm dazugeben und weitere 5 Min. auf höchster Stufe rühren. Den Rum kurz auf niedrigster Stufe einrühren.

Den Likör in eine saubere Flasche füllen, verschliessen und im Kühlschrank lagern.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Nur **ganz frische** Eier verwenden (Legedatum beachten, mind. 23 Tage Resthaltbarkeit).