

Last - Minute - Weihnachtsgeschenk

Selbstgemachter Eierlikör

Zutaten:

5 (ganze) Eier
225 g Zucker
3 P. Vanillinzucker
1 P. Sahne
350 ml Korn (oder Wodka)

Zubereitung:

Alle Zutaten werden miteinander vermengt und für etwa 10 Minuten unter Rühren im Kochtopf erhitzt (nicht kochen).

Anschließend wird der fertige Eierlikör in Flaschen umgefüllt und mit Schleifenband und vielleicht einem hübschen, selbstgeschriebenen Rezeptkärtchen versehen.

Ergibt etwa 700 ml Eierlikör.

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Mit Nuss-Nougat-Creme beispielsweise macht man einen Schoko-Eierlikör daraus.

