



Menge 800 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit mittel

## EIERLIKÖR

Selbst gemachter Eierlikör ist etwas ganz Besonderes - egal ob zum Verschenken oder zum selbst Genießen!



### Zubereitung

1. Eigelb und Vanillezucker in einer Metallschüssel gut verrühren. Puderzucker, Kondensmilch und Rum nach und nach unterrühren.
2. Im heißen Wasserbad mit dem Handrührgerät ca. 5-10 Minuten dickflüssig aufschlagen.
3. Likör in eine Flasche füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.
4. Tipp: Den Eierlikör vor dem Servieren gut schütteln und binnen 3 Wochen verbrauchen.

### Zutaten

8	sehr frische Eigelb
1 Päckchen	Vanillezucker
250 g	Diamant Puderzucker
340 ml	Kondensmilch (7,5% Fett)
250 ml	weißer Rum

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.