

Eierlikör mit Honig

Ergibt 3 Flaschen zu 0,5 L

10 Stück Eigelb, 300g Honig, 400g Sahne, 200g Kondensmilch,
500 ml Doppelkorn, 1 Vanilleschote, Saft einer halben Zitrone
(1 kleiner Topf / 1 Großer Topf wo der kleine drin stehen kann
Alternative Metallschüssel und Wasserbad)

Eier sauber trennen. Eiweiß weg stellen. Sahne & Kondensmilch in einem Topf zusammen gießen, die Vanilleschote auskratzen und mit Schale zugeben. Die Mischung zum kochen bringen und vom Herd nehmen. im Großen Topf etwas Wasser zum kochen bringen.

Die Schale von der Vanilleschote raus nehmen und den Honig zugeben. In dem Großen Topf etwas Wasser zum kochen bringen.

Die Eigelbe verquirlen und zügig in die Heiße Sahne gießen. Den kleinen Topf ins heiße Wasserbad stellen und mit einem Schneebesen ständig rühren.

Jetzt den Alkohol und den Zitronensaft in kleinen Schritten zugeben und circa 3 bis 5 Minuten unter ständigem rühren weiter erhitzen.

Die Masse sollte mindestens 70 Grad haben.

In Flaschen füllen und verschließen.

Kühl unter 10 Grad aufbewahrt, hält der Eierlikör ca. 6-9 Wochen.