

Inge's Friesischer Eierlikör

Nicht nur von den Friesen geliebt, Inge's Friesischer Eierlikör. Auch die feine Rumnote macht ihn so besonders. Ohne ein „Brennen“ genießt man ihn pur, zu Eis oder geschichtet im Dessert. Einfach ausprobieren!

250 g Zucker

1 TL Vanillezucker

6 Eigelb 8 Min./70°/Stufe 6

nach 4 Minuten auf Stufe 4 reduzieren und folgendes durch die Decköffnung auf's laufende Messer hinzugeben:

200 g Rum

200 g Sahne

200 g Kondensmilch 10 % und die 4 Min. zu Ende laufen lassen. Abfüllen, ggf. abkühlen lassen und im Kühlschrank bis zum Verzehr lagern.

Herzlichen Dank an Inge A. aus Wittmund für dieses Rezept!

Genussvolle Momente wünscht Rina Wilken
www.genusswelt-wilken.de