Rina's Weihnachts-Eierlikör/Rentier-Pippi

Das besondere an diesem Rezept ist die Verfeinerung durch den Glühweinzucker. Aber auch mit Zimt- oder Bratapfelzucker lässt sich diesem Eierlikör eine besondere Note verleihen. Durch den Wodka schmeckt er auch nicht so stark wie mit Doppelkorn.

Rentier-Pippi (Weihnachts-Eierlikör)

```
2 Pck. Kondensmilch 10% (à 340ml)
```

10 Eigelb

350 g Zucker

2 TL Glühweinzucker

1 Flasche Wodka alles 10 Min./70°/Stufe 3,5 erhitzen und heiß in Flaschen abfüllen.

Rina's Tipp:

Diesen netten Spruch an der Flasche anbringen:

"Nimm das Leben nicht so schwer,

trink einfach diese Flasche leer.

Dann kannst du frohe Feste feiern,

mit dem Likör aus frischen Eiern.

Stoß mit mir an und sag <<Jipppie>>

Prosit Rentier-Pippi!"

Prost! Rina Wilken

www.kochstudio-wilken.de