

# 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 <<Jippie>>

Prosit Rentier-Pippi!“

---

Prost! Rina Wilken

[www.kochstudio-wilken.de](http://www.kochstudio-wilken.de)