Vanille-Eierlikör (aus ganzen Eiern)

Wer kennt ihn nicht, den berühmten Eierlikör aus dem Thermomix. Auch wer ihn nicht hat, den Eierlikör kennt man… Gerade zur Osterzeit wird er in massen hergestellt und ist ein gern gesehenes Mitbringsel…. Bei dieser Variante wird nichts verworfen, das komplette Ei (natürlich ohne Schale) verwertet, lecker und ergiebig…

---

9 Eier, Gr. M

400 g Zucker

6 TL seltstgem. Vanillezucker …….. **5 Min./70°/Stufe 4** erhitzen. Auf Stufe 4 weiterlaufen lassen und dabei

1 Fl. Doppelkorn

340 g Kondensmilch

60 g Milch

1/2 Fläschchen Vanillearoma …… hinzu und weitere **5 Min./70°/Stufe 4** erhitzen. Anschließend in Flaschen abfüllen, auskühlen lassen und im Kühlschrank lagern.

Schmeckt sehr lecker im Schokobecher serviert, aber auch über Eis oder zu Griesspudding.

Genussvolle Momente wünscht Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de