

Tinos Eierlikör

Mit Alkohol

Für 1 Liter feinsten Eierlikör werden benötigt:

- 12 Eigelb ohne Eiweiß!
- 200 g Puderzucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 100 ml Milch, frisch keine H-Milch
- 300 ml Schlagsahne frisch
- 250 ml Prima Sprit 69,9 % Alkohol

So wird's gemacht:

1. Eigelb, Milch, Puderzucker, Vanillezucker und Schlagsahne cremig rühren und nicht zu kurz und immer mit dem Schneebesen per Hand
2. Primasprit unter ständigen rühren in kleinen Portionen zugeben.
3. In saubere heiß ausgewaschene Flaschen füllen, noch nicht kosten, erst anschauen und warten bis man schwach wird.

Dieser Eierlikör hat ca. 20 Vol.% Alkohol



Tino ist nicht nur unser Grillmeister, er kennt sich auch mit Flüssigem aus

Ohne Alkohol

Für 0,75 Liter feinsten Eierlikör werden benötigt:

- 12 Eigelb ohne Eiweiß !
- 250 gr. Puderzucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 100 ml Milch frisch keine H-Milch
- 300 ml Schlagsahne frisch

So wird's gemacht:

1. Eigelb, Milch, Puderzucker, Vanillezucker und Schlagsahne cremig rühren und nicht zu kurz und immer mit dem Schneebesen per Hand
2. In saubere heiß ausgewaschene Flaschen füllen, noch nicht kosten, erst anschauen und warten bis man schwach wird.

Dieser Eierlikör hält im Kühlschrank 2-3 Wochen