



Bunter Eierlikör

Gelber Eierlikör

Zutaten:

90 ml gezuckerte Kondensmilch
1 Eigelb
100 ml flüssige Schlagsahne
60 ml Zitronenlikör
10 ml Alkohol 96%

Rosa Eierlikör

Zutaten:

90 ml gezuckerte Kondensmilch
1 Eigelb
100 ml flüssige Schlagsahne
50 ml Bitterlikör
20 ml Alkohol 96%

Grüner Eierlikör

Zutaten:

90 ml gezuckerte Kondensmilch
1 Eigelb
100 ml flüssige Schlagsahne
50 ml Orangenlikör
20 ml Alkohol 96%

Zubereitung:

Gezuckerte Kondensmilch mit der Sahne und dem Eigelb in eine Metallschüssel geben. Die Masse langsam im Wasserbad erhitzen. Dabei immer wieder mit dem Schneebesen umrühren. Solange rühren, bis es dickflüssig wird, aber auf keinen Fall kochen! (Dann stockt das Ei und die Masse wird zu fest).

Rum oder anderen Alkohol dazugeben und noch heiß in sterilisierte, weithalsige Flaschen füllen und sofort verschließen.

Tipps

Der Eierlikör ist im Kühlschrank bis zu drei Wochen haltbar. Es kann nach Belieben Tonkabohne oder Vanille mitgekocht werden, diese vor dem Abfüllen entfernen!

Wer den Eierlikör etwas dickflüssiger haben möchte, verringert einfach die Menge der Sahne.

Reiner Alkohol ist teilweise schwer zu bekommen. Die Apotheken verkaufen ihn manchmal noch in kleinen Mengen. In russischen oder polnischen Geschäften findet man ihn im Spirituosenregal. Wer Urlaub in Italien macht, kann ihn dort ganz einfach und wesentlich günstiger als hier im Supermarkt kaufen!

Cocktails mit Eierlikör

Green Island

Zutaten:

3cl Eierlikör
2cl Orangenlikör
1cl Zitronensaft
10cl Ananassaft

1/2 Scheibe Ananas

Zubereitung:

Alle Zutaten gut gekühlt im Longdrinkglas servieren, mit Ananasscheibe garnieren.

Black Betty

Zutaten:

2cl Kirschlikör

2cl Eierlikör

15 cl Schwarzbier

Zubereitung:

Kirschlikör und Eierlikör in ein Bierglas geben und mit Schwarzbier auffüllen.

Fluffy Duck

Zutaten:

Eis für den Shaker

3cl weißer Rum

3cl Eierlikör

2 cl Orangenlikör

3 cl Orangensaft

3 cl Sahne

1 Orangenscheibe und Cocktailkirsche

Zubereitung:

Alles in einen Shaker geben, in ein Glas abseihen und mit Orangenscheibe und Kirsche garnieren.