

Hausgemachter Eierlikör

Zutaten

10	Eigelb
500 g	Puderzucker
1 Pk.	Vanillezucker
1 l	Sahne
¼ L	Weingeist (70%)
6 cl	Cognac

Zubereitungszeit 30 Minuten

1. Die Eigelbe mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.
2. Sahne leicht steif schlagen und dann langsam unter die Eigelbmasse rühren. Zu Schluss noch den Weingeist und den Cognac unterrühren. Danach alles in Flaschen füllen.
3. Nicht zu voll machen, damit man noch schütteln kann. Dann ab in den Kühlschrank.

Passt sehr gut zu Vanilleeis.