


# Eierlikör

ca. 1 Flasche (je 600 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

3 Dotter (Größe M)  
100 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
200 ml flüssiges Schlagobers  
100 ml Rum (38 %)

- 1 Dotter mit Staubzucker und Vanille Zucker mit der Schneerute (Rührstäbe) über Dampf (Wasserbad) bis 60 Grad erhitzen (dabei darauf achten, dass die Dotter nicht gerinnen).
- 2 Vom Herd nehmen und mit dem Handmixer (Rührstäbe) 10 Min. kalt schlagen. Das Schlagobers dazugeben und weitere 5 Min. rühren. Den Rum kurz einrühren.
- 3 Den Likör in eine Flasche füllen und verschließen und im Kühlschrank lagern.