

EIERLIKÖR MIT LICOR 43

Super leckerer Eierlikör.

Dank Thermomix ist er ganz fix gezaubert - das Tolle ist, man verwendet bei diesem Rezept ganze Eier. Durch den Licor 43 ist dieser Eierlikör etwas milder im Geschmack.

DU BENÖTIGST

- 80 - 100 g Zucker (Menge nach Belieben bzw. Geschmack)
- 1 EL selbstgemachter Vanillezucker (oder 1 Päckchen Vanillezucker)
- 200 g Sahne
- 100 g Milch
- 350 ml Licor 43
- 4 Eier Größe M (Eier nicht trennen)
- wer mag, gibt noch etwas selbstgemachten Orangenzucker dazu

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **8 Minuten | 70 Grad | Stufe 4** erhitzen.
Danach noch kurz auf **Stufe 8** aufschäumen.

Den Likör in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen. Im Kühlschrank lagern.
Vor Gebrauch kräftig schütteln.

TIPPS

Es kann sein, dass der Eierlikör etwas nachdickt. Deshalb die Flaschen nicht bis ganz obenhin befüllen, so kann man vor Verzehr den Eierlikör noch mit etwas Licor 43 oder Milch (je nach Geschmack und Belieben) verdünnen.