Eierlikör	Rezeptur für 900 ml

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
200	g	Zucker
1	TL	Vanillezucker
250	ml	Schlagobers
300	ml	Vodka
150	g	Dotter
1	Schote	Vanille
Gewürze:		Salz

Vorbereitung

Vanilleschote halbieren. Vanillemark auskratzen.

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker, Vanillemark abwiegen (= trockene Zutaten).
Schlagobers & Vodka abwiegen (= nasse Zutaten).
Die Dotter in den Thermomix einwiegen, Prise Salz dazu. Trockene Zutaten & nasse Zutaten zufügen.
Im Thermomix bei 75° C aufschlagen, bis die Temperatur erreicht ist. Abfüllen.

ALTERNATIV: Wenn kein Thermomix vorhanden, Zutaten in einen Schneekessel abwiegen & über Wasserbad auf 75° C mit einem Schneebesen aufschlagen.

Finalisierung

Den fertigen Eierlikör in saubere, sterile Flaschen (3 Stk. à 300 ml) oder 1 Flasche (à 900 ml) abfüllen.

Haltbarkeit: Ungeöffnet & im Kühlschrank aufbewahrt, ist der Eierlikör ~ 6 Monate haltbar. Die geöffnete Flasche in ~ 1 Woche verbrauchen.

Allergene

☐ Gluten	☐ Krebstiere	☒ Ei	☐ Fisch	☐ Soja	☐ Erdnüsse	☒ Milch/Laktose
☐ Schalenfrüchte	☐ Sellerie	☐ Senf	☐ Sesam	☐ Sulfite	☐ Lupinien	☐ Weichtiere