Gewürz-Eierlikör,

Weihnachtlich TM 5



Zutaten Eierlikör   
200 g Zucker  
1/2 Vanilleschote   
1/2 Stangenzimt   
150 g Milch   
100 g Sahne   
8 Eigelb   
200 g Doppelkorn   
50 g Amaretto

Bild: lecker.de

Zubereitung   
1. Zucker, Vanilleschote und Zimtstange in den Mixtopf geben, **1 min./Stufe 10** pulverisieren.   
Die restlichen Zutaten hinzu geben **9 min./70 Grad/Stufe 4.**

fertig! & sofort in Flaschen umfüllen.

Kommentar & Tipps:

Wer mag, kann noch weihnachtlicher werden: Weihnachtszucker dazu geben! Es kann auch der normale Korn oder Weinbrand verwendet werden, wer nicht so viel Promille erreichen möchte. Nach Flaschenanbruch im Kühlschrank aufbewahren und kurzfristig aufbrauchen. Toll geeignet als Grundlage für den Eierlikör-Punsch (mit Weißwein und O-Saft erhitzen, Sahnehäubchen drauf ...)

Autor: Maren Harms Quelle: rezeptwelt.de