

# EIERLIKÖR



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht

25

leicht

## Tipps

Gekühlt ist der Eierlikör 2 Monate haltbar.

## ZUTATEN FÜR 2400 ML

**250 g** QimiQ Classic Vanille

**1 Liter** Milch

**600 g** Zucker

**500 ml** Weinbrand

**8** Eigelb

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic mit Milch, Zucker, Vanillezucker und Weinbrand aufkochen - einmal kurz wallen lassen. 2

Danach vom Herd nehmen und in eine separate Schüssel gießen. Einen kleinen Schöpfer von der heißen Flüssigkeit zu dem Eigelb geben und zügig verrühren. 3

Danach die Ei-Mischung zügig in die restliche heiße Flüssigkeit einrühren.

4.

Eierlikör in Flaschen füllen und gut verschließen.