



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 Vanille mit Milch, Zucker und Weinbrand aufkochen.
2. Sofort vom Herd nehmen und das Eigelb zügig unterrühren.
3. Eierlikör in Flaschen füllen und gut verschließen.