



# EIERLIKÖR



## QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

## Tipps

Gekühlt ist der Eierlikör 2 Monate haltbar.

## ZUTATEN FÜR 1200 ML

**125 g** QimiQ Classic

**500 ml** Milch

**300 g** Zucker

**1 Pkg.** Vanillezucker

**250 ml** Weinbrand

**6** 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.