



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 1200 ML

125 g QimiQ Classic Vanille

500 ml Milch

300 g Zucker

250 ml Weinbrand

4 Eigelb

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic Vanille mit Milch, Zucker 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.