

Thüringer Eierlikör

er heißt auch



Weihnachtslikör

und

schmeckt zu allen  
Jahreszeiten.

Zum "Thüringer" nehme  
man:

14 Eigelb

500g Zucker

3 Stangen Vanille

1/2 l Rum 54%

1/2 l flüssige Sahne

Eigelb, Zucker und Vanille-  
mark im heißen Wasserbad  
schlagend erhitzen, bis die  
Masse dickflüssig ist.

Dann den Rum und die Sahne  
langsam zufügen und in  
Flaschen füllen.

Kühl servieren und kalt  
aufbewahren.

## Eierlikör

gibt es in vielen  
Variationen:

Als Stärkungsmittel,  
mit Weinbrand oder  
Whisky.

Er ist im Kühlschrank  
5 Wochen haltbar.

Eierlikör schmeckt als Solo-  
getränk, zum Kaffee oder  
als Verfeinerung von  
Desserts.



## Grundrezept

### Eierlikör



10 Eigelb

2 ganze Eier

1 Dose Kaffeesahne

2 P. Vanillezucker

4 Tr. Zitronenöl

150-200 g Puderzucker

100 g 90% Alkohol

oder

1/2 l Weinbrand

oder

1/2 l Whisky

Mixen

Tropfenweise dazu