

Schnellster Eierlikör der Welt aus dem Thermomix®



© Eierlikör - Rezepte mit Herz

🕒 15 Min

👨‍🍳 leicht

🍷 500 ml

Schnell noch ein Geschenk gemixt - kein Problem: In 15 Minuten ist der super-leckere Eierlikör gezaubert? Das können alle, die einen Thermomix® als Küchenassistenten haben!

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | | Mark einer Vanilleschote |
| <input type="checkbox"/> | 120 g | Puderzucker |
| <input type="checkbox"/> | 150 g | Schlagsahne |
| <input type="checkbox"/> | 130 g | Doppelkorn |
| <input type="checkbox"/> | 5 | Eigelb |
| <input type="checkbox"/> | 40 g | Orangensaft |

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 6 Min./70 °C/Linkslauf/Stufe 4 erwärmen. Danach in sterilisierte Flaschen füllen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Nährwertangaben

Kcal je Portion (20 ml) 60 kcal, 1 g E, 2 g F, 6 g KH

Haltbarkeit: Im Kühlschrank ca. 4 Wochen