

## Schoko-Eierlikör aus dem Thermomix®



© Schoko-Eierlikör - Rezepte mit Herz



20 Min.



leicht



4 Flaschen á 250 ml

### Schmeckt pur & ist lecker zu Eis. Tolles Geschenk nicht nur zu Ostern

Selbstgemachter Klassiker - diesmal mit Schoko-Geschmack.

#### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Zartbitterschokolade
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	Eier
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	Eigelb
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	<b>300 g</b>	Kondensmilch
<input type="checkbox"/>	<b>170 g</b>	Rum
<input type="checkbox"/>	<b>20 g</b>	Backkakao
<input type="checkbox"/>	<b>1 Prise/n</b>	Salz

#### Zubereitung

- Schmetterling in den Mixtopf einsetzen. Schokolade in grobe Stücke brechen, mit allen übrigen Zutaten in den Mixtopf geben und 12 Min./70 °C/ Stufe 3 erhitzen.
- Eierlikör sofort in saubere Flaschen gießen und gut verschließen.

Haltbarkeit: Geöffnet ca. 4 Wochen im Kühlschrank

#### Nährwertangaben

Pro Glas (20 ml): ca. 50 kcal - 1 g E - 3 g F - 4 g KH