

# Eierlikör

## Zutatenliste:

2	Vanilleschoten (Mark)
275g	Zucker
10	Eier (Eigelb)
2	Eier (ganz)
600g	Sahne
375ml	Weinbrand



## Zubereitung:

1. Das Mark der Vanilleschoten ausschaben und unter den Zucker mischen.
2. Eigelbe und Eier mit Vanillezucker aufschlagen, bis der Zucker fast aufgelöst ist.
3. Unter Rühren zuerst die Sahne und dann den Weinbrand zugeben.
4. Den Likör in gründlich gereinigte Flaschen abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Durchgängig gekühlt hält der Likör sich mehrere Wochen. Vor Genuss gut schütteln.