

## Eierlikör von Oma Agnes

### ZUTATEN

8 ganz frische Eigelbe  
  
200 Gramm  
Puderzucker  
  
500 ml Kondensmilch  
  
250 ml Rum (54 Vol.-%)  
  
Mark einer Vanilleschote

### ZUBEREITUNG

Dieser Eierlikör wurde von Oma Agnes immer zu Weihnachten und Ostern gemacht. Er hält sich im Kühlschrank etwa vier Wochen. Wichtig für das Gelingen ist, dass die Eier so frisch wie möglich sind. Am besten vom selben Tag oder Vortag.

Eigelbe und Hälfte des Puderzuckers in eine hitzebeständige Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers zehn Minuten dickcremig schlagen.

Unter stetigem Rühren alle weitere Zutaten hinzufügen und im Wasserbad weiter rühren, bis die Masse dickflüssig wird. Obacht: Der Eierlikör darf nur langsam erhitzt werden und auf keinen Fall kochen! Den Eierlikör noch warm in sterilen Flaschen füllen.

Tipp: Flaschen nicht ganz voll machen. Eierlikör wird beim Abkühlen oft zu dickflüssig. Dann einfach mit Rum oder Sahne nachfüllen.

Im Kühlschrank aufbewahren.

Quelle: Agnes Görner, Fürstenzell

