


# Eierlikör

250 gr. Zucker  
 $\frac{1}{4}$  Liter „Kuhle-Milch“  
10 Eigelb  
 $\frac{1}{4}$  Liter Korn  
Mark einer Vanilleschote



ist flüssiger, wie  
gekaufter  
Eierlikör, aber genauso  
lecker

„Kuhle-Milch“ mit dem Zucker aufkochen.  
Die Eigelb verquirlen und in die kochende Zucker-Milch  
einrühren. Mit dem Stabmixer mixen und einmal aufkochen  
lassen. Langsam den Korn einmischen.  
Durch ein feines Sieb streichen und danach Vanillemark  
unterrühren. In Flaschen abfüllen. Kühl lagern.