

EIERLIKÖR MIT GANZEN EIERN

Posted on 31. März 2020



Ostern steht vor der Tür. Deshalb habe ich dir heute ein Rezept für Eierlikör mit ganzen Eiern mitgebracht. Das praktische an diesem Rezept: Du hast zum Schluss kein Eiklar übrig, was bei üblichen Rezepten ja der Fall ist. Dieser Eierlikör mit ganzen Eiern schmeckt super lecker und ist genauso einfach wie schnell selbstgemacht...



Eierlikör

Eierlikör wird manchmal auch Advocaat, Avocat oder Advocat genannt. Aber egal wie der Likör nun genannt wird, dieses (leckere) alkoholische Getränk wird in der Regel aus Alkohol, Eigelb und Zucker hergestellt. Die ideale Trinktemperatur soll übrigens zwischen 10-12°C liegen. Also am besten immer in der Kühlschrankschranktür aufbewahren. In vielen Rezepten werden auch gern Sahne oder Milch zugesetzt. Im Handel darf Eierlikör mit Zusätzen wie Sahne oder Milch übrigens nicht „Eierlikör“ genannt werden. Stattdessen muss dieser dann als „Likör mit Eizusatz“ oder als „Spirituose“ gekennzeichnet werden. Drei verschiedene Rezepte für selbstgemachten Eierlikör findest du bereits hier auf dem Blog:

- [Oma's Eierlikör](#)
- [Orangen-Vanille-Eierlikör mit Licor 43](#)
- [Eierlikör mit Amaretto \(alkoholfrei möglich\)](#)



Eierlikör - eine Tradition

Eierlikör ist traditionell zu Ostern besonders gefragt, aber auch zur Weihnachtszeit in Heißgetränken wie Eggnog oder Eierpunsch. Bei uns ist dieser Likör aber auch das ganze Jahr über sehr beliebt. Denn mit Eierlikör bereite ich auch sehr gerne Kuchen, Torten und Desserts zu. Deshalb findest du natürlich hier auf Cookie und Co schon eine ganze Reihe an leckeren Rezepten:

- [Eierlikörcreme mit weißer Schokolade](#) (Aufstrich)
- [Marmorierter Eierlikörkuchen mit Schokoglasur](#)
- [Osterlamm und Ostermuffins](#) (aus Eierlikörteig)
- [Eierlikörkuchen mit Eierlikör-Glasur](#)
- [Eierlikörtraum: cremiges Blitzdessert](#) (Dessert im Glas)
- [Eierlikör-Hefezopf mit Schokolade](#)
- [Eierlikör-Konfekt: einfach & schnell](#)
- [Eierlikörtorte – festlich & so lecker](#)
- [Eierlikör-Tarte: einfach, schnell & lecker](#)

Kleiner Tipp: Eierlikör schmeckt auch als Topping auf [Vanilleeis](#) oder [Stracciatella Eis](#) besonders lecker! Gut gekühlt hält sich der Likör für mindestens 4 Wochen. Vorausgesetzt er hält überhaupt so lange und wurde nicht schon vorher wegschnabuliert. Falls du doch mal in die Situation kommen solltest, dass dein Eierlikör verbraucht werden muss, bereite einfach eins der oben genannten Rezepte zu. Willst du aber lieber den Klassiker mit Eigelb zubereiten, kann ich dir wärmstens meinen [Eiweißkuchen \(Eiweißverwertung/ Glutenfrei\)](#) zur Eiweiß-Verwertung empfehlen. Jetzt wünsche ich dir aber erstmal viel Spaß mit dem heutigen Rezept für Eierlikör mit ganzen Eiern ...



Cookie und Co.
Candies, Cookies, Pastries and more

Eierlikör mit ganzen Eiern



5 from 2 reviews

Arbeitszeit:

15 Minuten

Wartezeit:

10 Minuten (mit Thermomix)

Gesamtzeit:

15 Minuten

Ertrag:

2 Flaschen à 500 ml

Portionen:

Stück

Zutaten

- 4 Eier (Gr. M)
- 250 g Zucker (mit Licor 43 nur 180–200 g)
- 1 TL Vanilleextrakt selbstgemacht (oder 1 Prise [gemahlene Vanille](#) oder Tonkabohne)
- 250 g Kondensmilch (10 % Fett)
- 100 g Sahne (30 % Fett)
- 350 g (Doppel) Korn | alternativ Licor 43 (Vanillelikör) oder weißer Rum

Zubereitung

Vorbereitung

- Flaschen nochmal sehr gründlich reinigen oder auskochen bzw. sterilisieren.

Herkömmliche Zubereitung

- Eier mit dem Zucker schaumig schlagen.
- Dann zuerst langsam die Sahne und danach die restlichen Zutaten (bis auf den Alkohol) hinzugeben und gut unterrühren.
- Die Masse unter rühren über dem Wasserbad (oder in einer Küchenmaschine mit Kochfunktion) auf etwa 75°C erhitzen, bis die Masse etwas eindickt.
Es sollte unbedingt für einige Minuten die Temperatur von ca. 75°C gehalten werden, jedoch auf keinen Fall aufkochen lassen!
- Zum Schluss noch kurz den Alkohol unterrühren.
- Sofort heiß in die vorbereiteten Flaschen füllen und verschließen.
Abkühlen lassen und in den Kühlschrank geben.
- Gekühlt ist der Eierlikör etwa 4 Wochen haltbar.

Zubereitung im Thermomix

- Alle Zutaten, bis auf den Alkohol, in den Mixtopf geben.
Für 10 Min. | 70 °C | Stufe 4 erhitzen.
- Alkohol hinzugeben, 20 Sek. | Stufe 4.
- Sofort heiß in die vorbereiteten Flaschen füllen und verschließen.
Abkühlen lassen und in den Kühlschrank geben.
- Gekühlt ist der Eierlikör etwa 4 Wochen haltbar.

Notizen

Variation

Etwa die Hälfte vom (Doppel) Korn mit Cointreau (Orangenlikör) ersetzen – sehr lecker!

Find it online: <https://cookieundco.de/eierlikoer-mit-ganzen-eiern/>

