

EIERLIKÖRCREME MIT WEISSER SCHOKOLADE

Posted on 5. April 2017





Wie wäre es mit einer leckeren Eierlikörcreme zum Osterfrühstück? Es gibt Eierlikör aufs Brot...Schmeckt herrlich zu frisch gebackenem Hefezopf oder Osterkranz und ist auch als kleines Geschenk oder Mitbringsel bestens geeignet.

Eierlikör zum Frühstück ist vor allem mal etwas ganz anderes und damit gestärkt, lässt sich die Küchenschlacht zum Osterfest und die Familienfeier ganz leicht meistern...????







Zutaten für die Eierlikörcreme:

(für 1 Glas)

- 200g Weiße Schokolade
- 60g Eierlikör (Rezept hier...)
- 50g Kondensmilch (Ich hatte eine mit 10%Fett)
- 1 TL Vanilleextrakt* / selbstgemachte Vanillepaste/ 2 Prisen gemahlene Vanille*
- 50g Butter

Bitte die Vanille nicht mit Vanillezucker ersetzen, sonst habt ihr später die Zuckerkristalle in der Creme!

Zubereitung:

1. Die weiße Schokolade in Stücke hacken und zusammen mit dem Eierlikör, der Kondensmilch, der Butter und dem Vanilleextrakt/Vanille über einem Wasserbad schmelzen lassen. Dabei alle Zutaten gut miteinander verrühren.
2. Wenn sich die Zutaten zu einer homogenen Masse verbunden haben, füllt ihr die

- Eierlikörcreme in ein sauberes/ sterilisiertes Glas.
3. Im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitung im Thermomix®:

1. Die weiße Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und für 10 Sek./ Stufe 8 zerkleinern. Anschließend mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Nun den Eierlikör, die Kondensmilch, die Butter und den Vanilleextrakt/Vanille hinzufügen und für 5 Min./ 45°C/ Stufe 2 schmelzen lassen.
3. In ein sauberes/ sterilisiertes Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren.



♥ Viel Spaß beim Nachmachen! ♥



03.04. - [Birgit](#) 04.04. - [Vanessa](#)05.04. - Sonja06.04. - [Birgit](#)07.04. - [Annette](#)08.04. - [Perdita](#)09.04. - [Kathrin](#)10.04. - [Jacky](#)11.04. - [Annette](#)

Hinweis: Die Links funktionieren erst am Erscheinungstag ab 8.00h ;)

*Affiliatelink für Amazon. Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt ihr automatisch meinen Blog, auf dem ich euch kostenlos Rezepte zur Verfügung stelle. Euch entstehen keine Mehrkosten. Ich danke euch.