

OMA'S EIERLIKÖR

Posted on 1. April 2017 by cookieundco



Categories: [Getränke](#), [glutenfreie Rezepte](#), [Likör](#), [Ostern](#), [Thermomix](#)

Tags: [Eierlikör](#), [einfach](#), [Ostern](#), [Sahne](#), [schnell](#), [Thermomix](#), [Tonkabohne](#), [Vanille](#)



Bei und darf Eierlikör in der Osterzeit nicht fehlen. Er ist ein wunderbares und beliebtes Geschenk und Mitbringsel sowie eine tolle Grundlage für leckere Desserts, Kuchen, Gebäck und vielem mehr...

Die Grundlage für meinen Eierlikör ist ein altes Familienrezept, das ich hin und wieder etwas erweitere, zum Beispiel mit etwas Tonkabohnen Abrieb.

Dieser Eierlikör ist schön mild und dickflüssig. So lieben wir ihn und ist richtig lecker und "süffig". Wer ihn lieber etwas flüssiger zubereiten möchte, verwendet etwas mehr Sahne und Korn. Auf jeden Fall lohnt es sich ihn selber herzustellen, da er sehr viel besser schmeckt als der gekaufte... Aus diesem Eierlikör bereite ich übrigens auch gerne meine [Eierlikörcreme](#) zu.





Zutaten:

- 200g Zucker
- 2 Tütchen Vanillinzucker
- optional: etwas Tonkabohnen Abrieb
- optional: etwas Butter-Vanille-Aroma
- 200g Schlagsahne
- 200g Korn (Ich nehme keinen Doppelkorn)
- 8 Eigelb

Tipp:

- *Wer den Eierlikör nicht ganz dickflüssig möchte, nimmt 250g Schlagsahne und 250g Korn.*
- *Mit ein paar Tropfen Orangenöl schmeckt der Eierlikör auch sehr lecker und ist mal etwas "anderes".*

Ein Rezept, um die übrig gebliebenen Eiklar zu verwerten findet ihr [hier klick](#).

Zubereitung:

- Thermomix: Alle Zutaten in den Mixtopf geben und für 8 Minuten/ 70°C/ Stufe 4 erhitzen.
- Zuerst die Eigelbe und dem Zucker, dem Vanillezucker und evtl. Aromen schaumig schlagen,
- dann langsam die Sahne dazugeben.
- Nun wird langsam der Korn untergerührt und
- über dem Wasserbad unter rühren erhitzt. Das geht am besten, wenn ihr einen kleineren Topf oder Schüssel in einen größeren Topf mit heißem Wasser stellt.
- Dabei immer wieder umrühren, bis der Eierlikör schön dickflüssig wird. Er sollte auf keinen Fall aufkochen! (Es sollten für einige Minuten 70-75°C erreicht werden.)
- Der Likör kann jetzt in sterilisierte oder heiß ausgespülte Flaschen abgefüllt werden.
- Gekühlt ist er etwa 4 Wochen haltbar.



♥ Viel Spaß beim Nachmachen! ♥

Bitte dieses Feld leer lassen

Schließe Dich jetzt über 9.600 Abonnenten an und verpasse kein Rezept.

Alle Rezepte & News Alle Rezepte (wöchentlich) Alle Rezepte (ohne Brot & Brötchen) Nur
Rezepte für Brot & Brötchen Nur Rezepte für Kuchen & Gebäck Thermomix-Rezepte

[Ich erkläre mich einverstanden mit den Datenschutzbestimmungen.](#)

Kostenlos abonnieren