



INGRIDS EIERLIKÖR

VON: INGRID HUTSCH

ZUTATEN:

- 8 EIER
- 80G ROHRZUCKER
- 1/2 VANILLESCHOTE
- 1 MSP ZIMT
- 375 ML WHISKEY
- 200 ML SAHNE

ZUBEREITUNG

DIE EIGELB SORGFÄLTIG VOM EIWEISS TRENNEN. VANILLEMARK, ZIMT UND ZUCKER MIT DEM EIGELB VERRÜHREN. DIE SCHÜSSEL IN EIN LAUWARMES WASSERBAD STELLEN UND DIE MISCHUNG SO LANGE SCHLAGEN, BIS DER ZUCKER SICH AUFGELÖST HAT. DABEI NACH UND NACH DIE SAHNE ZUFÜGEN UND WEITERSCHLAGEN, BIS DIE MASSE CREMIG IST.

DIE SCHÜSSEL IN EIN KALTES WASSERBAD STELLEN UND WEITER RÜHREN, BIS SIE ABGEKÜHLT IST. ERST DANN DEN WHISKEY EINLAUFEN LASSEN UND UNTERSCHLAGEN.

DEN LIKÖR IM KÜHLSCHRANK ZWEI TAGE REIFEN LASSEN UND VOR DEM SERVIEREN STETS SCHÜTTELN.

GEKÜHLT CA. 5 WOCHEN HALTBAR