

Eierkirschlikör



Rezept und Foto von Daniela Flick

Zutaten:

12 Eigelbe

750g Zucker

750 g Sahne

750 ml Kirschwasser

Zubereitung:

12 Eigelbe mit 750g Zucker cremig schlagen (Ballonschneebesen).

Dann 750 g Sahne dazugeben und ca 5 min auf Stufe 4 rühren lassen

Danach noch 750 ml Kirschwasser dazu und auf kleiner Stufe ca 5-10 min rühren.

In Flaschen abfüllen du schaffst es nicht ihn aufzubewahren bis er kippt die Flaschen sind vorher leer..

Wichtig: Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Haltbarkeit lt. Daniela Flick: 3-4 Wochen im Kühlschrank ohne Probleme.



Foto von Daniela Flick