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