

Roßmeiers Eierlikör

 happy-mahlzeit.com/2020/03/31/roßmeiers-eierlikör/

Zutaten:

- 5 Eigelbe, Größe L
- 260 g Puderzucker
- Mark 1 Vanilleschote
- 400 ml Kondensmilch
- 250 ml brauner Rum, mind. 52 %

Zubereitung:

Eigelbe, Vanillemark und die Hälfte des Puderzuckers gut verrühren. Kondensmilch und restlichen Puderzucker zugeben, erneut kräftig verrühren. Den Rum/Alkohol dazugeben und alles über dem Wasserbad unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse mind. 72°C (max. 75°C) erreicht hat.

Die aufgeschlagene Masse vom Wasserbad nehmen, kurz stehen lassen und in sterile Flaschen abfüllen. Aber nicht zu voll füllen, damit man den Eierlikör, wenn er aus dem Kühlschrank kommt, kurz schütteln kann.

Erst wenn der Eierlikör ausgekühlt ist, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit: ca. 4 Wochen

Anstelle von Rum kann Whisky, Gin, Wodka, Obstler – eigentlich nach Gusto alle Brände und Schnäpse, verwendet werden, gerne auch als Mischung. Wichtig hierbei: wenn die gewünschten Brände oder Schnäpse unter 50% liegen, kann man mit etwas hochprozentigem wie z.B. Stroh-Rum 80% ausgleichen, damit wir die ca. 52% erreichen, denn ein höherer Anteil von unter 50%igem Alkohol macht den Eierlikör dünnflüssiger. Das eigentlich „cremige“ wird dadurch gemindert.

Rezept: Armin Roßmeier

Quelle: ZDF-Fernsehgarten vom 21.4.2019