

## **Eierlikör**

Ein altes Schweizer Rezept. Der hausgemachte Likör ist ein Vanillesaucen-Ersatz für Erwachsene und kann zu vielen Desserts serviert werden.

Ergibt etwa 1 Liter

6 Eigelb  
150 g Puderzucker  
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker  
2 ½ dl Rahm  
3 dl Himbeergeist

In einer Schüssel Eigelb, Puderzucker und Vanillezucker etwa 8 Minuten zu einer dicken, fast weissen Crème aufschlagen.

Den Rahm aufkochen. Langsam unter Rühren zur Eicrème giessen. Dann den Himbeergeist beifügen und alles nochmals kräftig schlagen. In eine Flasche füllen, sofort verschliessen und kühl stellen.

Vor dem Servieren gut schütteln.

**Er enthält nur wenig Alkohol, muss daher im Kühlschrank aufbewahrt werden und ist 3 – 4 Wochen haltbar.**