

Solars – Eierlikör ohne 96% Alkohol

Zutaten:

7	Stueck	Eigelb
300	Gramm	Pudertzucker
0,5	Lieter	Schlagsahne (alternativ Dosenmilch 7,5 % oder 10 %)
0,2	Lieter	Weinbrand (Cognac)
0,2	Lieter	Wodka oder Korn
1	Stueck	Vanilleschote oder ca. 1 EL Vanillearoma fluessig

Zubereitung:

Die Eier sollen Umgebungstemperatur haben.
die Vanilleschote laengs aufschneiden und
das Mark entnehmen.

Schlagsahne (Milch), 100 g Pudertzucker und das Vanillemark
mit wenig Temperatur 6-8 Minuten lang leicht koecheln.

Durch ein Sieb giessen und abkuehlen lassen.

Wodka (Korn) mit dem Weinbrand (cognac) mischen
und zugedeckt beiseite stellen.

Das Eigelb mit dem restlichen Zucker und der Vanillesahne
zu einer dicken Creme verruehren,

und jetzt den bereitgestellten Alkohol vorsichtig einruehren.

In heiss ausgespuehlte, kalte Flaschen abfuellen, und verschliessen.

Etwa ein bis zwei Tage gut gekuehlt reifen lassen.

Vor dem Servieren den Likör gut durchschuetteln.