Selbstgemachtes.de

Eierlikör

von Manuela Heuving

Zubereitung:

12 El Kondensmilch	mit
knapp 375 ml H-Milch (1,5%)	auf 0,5 Liter Milch auffüllen.
5 Eier	mit einem Schneebesen schaumig schlagen und nach und nach mit
300 g Zucker, 2 Päck. Vanillezucker, Saft einer 1/2 Zitrone	hinzufügen. Wenn die Masse cremeartig ist, langsam die Milch und danach in kleinen Mengen
1/4 Liter Schnaps	darunter schlagen.

Tipp:

In schönen Flaschen abfüllen, 2 Stunden kühl stellen und genießen. Schmeckt auch über Vanilleeis!
14 Tage haltbar.