

Rezept

Milchkaffeelikör

Ein Rezept von Milchkaffeelikör, am 19.04.2024

Zutaten

4 sehr frische Bio-Eigelb	1 Pck. Vanillezucker
150 g Puderzucker	50 ml frisch gebrühter starker Espresso
¼ l Weinbrand	¼ l Kondensmilch (10% Fett)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Flasche (ca. 850 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 87 kcal

Zubereitung

1. Die Eigelbe mit dem Vanille- und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 3 Min. dickcremig aufschlagen. Unter Schlagen nach und nach den heißen Espresso hinzufügen, dann Weinbrand und Kondensmilch unterrühren.

2. Die Masse in einer Metallschüssel über dem siedenden (nicht kochenden!) Wasserbad unter Rühren ca. 10 Min. dicklich werden lassen. Dann sofort in ein Eiswasserbad stellen und kalt rühren. Den Likör in eine saubere, gut schließende Flasche abfüllen und kühl aufbewahren. Vor Gebrauch gut schütteln. Angebrochene Flaschen innerhalb von 1 - 2 Wochen verbrauchen.