

Rezept

Selbstgemachter Eierlikör

Ein Rezept von Selbstgemachter Eierlikör, am 20.12.2025

© Fotos mit Geschmack, Ulrike Schmidt und Sabine Mader



Zutaten

- | | | | |
|--------|---------------|-------|---------------------|
| 1 | Vanilleschote | 250 g | Zucker |
| 500 ml | Vollmilch | 8 | sehr frische Eigelb |
| 350 ml | Rum (54 %) | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 3 Flaschen à 350 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herausschaben. 125 g Zucker, Milch, Vanillemark und -schote in einem Topf aufkochen, dann vom Herd ziehen.

2. Eigelbe und übrigen Zucker in einer Metallschüssel auf dem siedenden Wasserbad mit dem Schneebesen langsam weißschaumig aufschlagen. Die Milch erneut aufkochen, unter die Eigelbmischung rühren.

3. Alles mit einem Silikonspatel so lange auf dem Wasserbad rühren, bis sie dicklich wird. Dann den Spatel in die Masse tauchen, herausziehen und leicht auf eine Seite pusten. Bilden sich Wellen, die nicht in sich zusammenfallen und an eine Rosenblüte erinnern, hat die Creme die richtige Konsistenz. Vom Herd nehmen, durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen.

4. Rum unterrühren. Den Schaum abschöpfen. In Flaschen füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.