

Hausgemachter Eierlikör mit Schwarzwälder Kirschwasser g.A.



Zutaten

- 300 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 300 ml Schwarzwälder Kirschwasser g.A.
- 250 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 2 Zimtstangen
- ½ TL Vanillepudding-Pulver



Zubereitung

Einen halben TL Vanillepudding-Pulver in Milch glattrühren. Anschließend mit Sahne, 200 g Zucker und Zimtstangen in einem Topf aufkochen.

Den Topf beiseite stellen und 5 Minuten ziehen lassen. Die Zimtstangen herausnehmen.

Mit einem Schneebesen 50 g Zucker und 6 Eigelbe in einer metallenen Schüssel über heißem Wasserbad schaumig schlagen.

Nach und nach die vorbereitete Milch-Sahne-Mischung zur Eigelbmasse gießen und so lange mit einem Schneebesen schlagen, bis die Masse anfängt dick zu werden. Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und 5 Minuten abkühlen lassen.

Das Kirschwasser langsam in die Eiercreme rühren.

Den Eierlikör in zwei Flaschen abfüllen und je eine Zimtstange hinzugeben. Die Flaschen verschließen. Gut gekühlt aufbewahren.