

Lecker an Bord | Eierlikör

Zutaten:

- 7 Eier
- 100 g brauner Zucker
- 100 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 2 Vanilleschoten
- Schuss Orangenlikör
- 100 ml Doppelkorn
- Eiswürfel zum Runterkühlen

Zubereitung:

Die Eigelbe mit Zucker, Sahne, Milch und dem Mark der Vanilleschote verrühren (die ausgekratzten Schoten können auch dazu!) und langsam unter Rühren auf 65 - 70 Grad erhitzen. Nicht schaumig schlagen!

Die Masse etwas ziehen lassen, dann mit dem Pürierstab kurz mixen (vorher Vanilleschoten rausnehmen!). Erneut abwechselnd rühren und ruhen lassen, dann auf Eis runterkühlen. Zum Aromatisieren einen Schuss Orangenlikör dazugeben. Zum Schluss mit Doppelkorn auffüllen.

Die Masse in eine Flasche abfüllen und bis zum Verzehr kühl stellen.

Rezept: Björn Freitag & Frank Buchholz

Quelle: Lecker an Bord vom 22.12.2018

Episode: Unser Sommer auf der Weser