

SELBST GEMACHTER SCHOKOLADEN-EIERLIKÖR



XXXLecker

ZUTATEN (für 1 Liter)

FÜR DEN LIKÖR

- 200 g Zartbitterschokolade
- 1 Vanilleschote
- 400 g Sahne
- 200 ml Kondensmilch
- 10 Eigelb
- 250 g Puderzucker
- 250 ml weißer Rum

NÄHRWERTE

PRO 100 GRAMM

- 320 kcal
- 5 g Eiweiß
- 18 g Fett
- 26 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 20 Minuten zzgl. 2 Tage Ruhezeit

ZUBEREITUNG

1. Schokolade fein hacken. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen.
2. In einem Topf Sahne und Kondensmilch erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade einrühren, bis sie geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet.
3. Eigelb mit dem Puderzucker und dem Vanillemark schaumig rühren. Den Rum in die Schokosahne geben. Anschließend unter Rühren portionsweise die Schokosahne zur Eigelb-Mischung gießen. In sterile Flaschen füllen und im Kühlschrank 2 Tage ziehen lassen, dann servieren.



REISER RÄT

Bitte daran denken:
Es sind rohe Eier enthalten –
also den Likör am besten
schnell verzehren.

