



Nur das gelbe vom Ei

Eierlikör ist nicht nur zu Ostern das Getränk der Stunde.
Frank Buchholz verrät ein Rezept, dessen Zutaten schon nach Sommer duften.



Zutaten für 0,75 Liter Eierlikör

10	<i>Eigelb</i>
	<i>Rum</i>
	<i>Weinbrand</i>
	<i>Ein Schuss Grand Manier</i>
270 g	<i>Puderzucker</i>
3	<i>Vanilleschoten</i>

So wird es gemacht

Eier trennen. Eigelb mit Puderzucker in den Mixer, eineinhalb Minuten auf mittlerer Stufe rühren lassen, bis die Masse dickflüssig ist. Das Mark der Vanilleschoten dazugeben, mit Rum, Branntwein und einem Schuss Grand Marnier auffüllen. Abschmecken und nach belieben Branntwein bzw. Rum nachgeben.

