

Eierlikör

Ingrédients

- 6 Eigelb
- 65g Zucker
- 225g Vollrahm
- 260g Vollmilch
- 1 Vanilleschote oder Vanilleextrakt
- 120g Vollrahm
- 10 bis 20g Puderzucker, je nach Geschmack

Préparation

1. Eggnog, oder Eierlikör, ist ein Getränk, alkoholisch oder nicht, das oft während der Weihnachtszeit getrunken wird.
2. Es handelt sich eigentlich um eine Art englische Creme, die warm serviert wird, zu der ich eine Wolke aus Schlagsahne für ein wenig mehr Genuss hinzugefügt habe Zutaten :Ich habe die Vanille Norohy von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
3. Material :Ich habe meinen Cooking Chef von Kenwood verwendet, um das Rezept zuzubereiten (Kochen der Creme + Schlagsahne): Code FLAVIE = 3 Zubehörteile nach Wahl kostenlos beim Kauf eines Cooking Chef / Code FLAVIEDREAM = die Zubehörteile Nudelholz und Multifunktionsschüssel + ein Le Creuset-Behälter kostenlos beim Kauf eines Cooking Chef / kommerzielle Zusammenarbeit.
4. Zubereitungszeit : 20 MinutenFür 3 bis 4 Personen : Der Eierlikör : 6 Eigelb Zucker Vollrahm Vollmilch 1 Vanilleschote oder Vanilleextrakt Ein wenig Muskatnuss, gemahlen Optional: 4 Esslöffel (mehr oder weniger, je nach Geschmack) Alkohol Ihrer Wahl: brauner Rum, Bourbon... Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker.
5. Erhitzen Sie die Sahne mit der Milch, der Vanille und der Muskatnuss.
6. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit über die Eigelbe und rühren Sie gut um.
7. Gießen Sie alles zurück in den Topf und lassen Sie es unter ständigem Rühren auf die Napf-Konsistenz (nicht über 85°C) kochen.
8. Vom Herd nehmen und den Alkohol hinzufügen, wenn Sie möchten.
9. Lassen Sie es abkühlen, während Sie die Schlagsahne zubereiten.
10. Zucker steif.
11. Gießen Sie den Eierlikör in Gläser und fügen Sie dann die Schlagsahne hinzu.
12. Dekorieren Sie schließlich mit Vanille und Muskatnuss, bevor Sie genießen!