Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de




# Alkoholfreier Eierlikör

**Gesamtzeit:** 20 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 1 Personen

## alkoholfreier Eierlikör

250 ml Milch

200 ml Sahne

3 frische Eigelbe

40 ml Rinatura Ahorn Sirup Bio

40 g Zucker (weiß oder braun)

1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Mark einer halben Vanilleschote

1 Prise(n) Salz

1 Teelöffel Lien Ying Kurkuma gemahlen

1 Teelöffel Speisestärke (optional)

## alkoholfreier Eierlikör

1.

Milch, Sahne und Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Nicht kochen lassen.

Eigelb mit Ahornsirup, Vanille und einer Prise Salz cremig verquirlen. Etwas der warmen Milch-Sahne-Mischung

langsam unter ständigem Rühren zum Eigelb geben, damit es nicht gerinnt.

Alles zurück in den Topf geben und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren leicht eindicken lassen. Optional: Stärke vorher mit 1 EL kalter Milch glattrühren und einrühren für extra Cremigkeit.

Kurkuma für Farbe zugeben, ggf. noch Ahornsirup oder Vanille nach Geschmack hinzufügen. Den Eierlikör in eine saubere Flasche füllen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Gut verschlossen im Kühlschrank ca. 3 Tage haltbar. Vor dem Servieren leicht schütteln.