



Kokos Eierlikör

Kokos Eierlikör

4 Eigelb

400 ml Lien Ying Creola de Coco Premium Kokosmilch

200 ml Rum oder Wodka

100 g Zucker

2 Teelöffel Vanillezucker

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Kokos Eierlikör

1.

In einem Topf die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker gut verrühren, bis die Mischung eine helle Farbe und eine cremige Konsistenz hat.

Unter ständigem Rühren die Kokosmilch hinzufügen. Die Mischung langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen.
Hinweis: Um sicherzustellen, dass das Eigelb nicht stockt, ist es wichtig, die Mischung langsam zu erhitzen und ständig zu rühren, bis sie leicht erwärmt ist, jedoch nicht über 65°C bis 70°C steigt. Sobald die Mischung leicht erwärmt ist, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Rum oder Wodka hinzufügen und gut umrühren.

Den Kokos-Eierlikör in sterilisierte Flaschen oder Gläser abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.