

Eierlikör on the Rocks

Zutaten (für 4 Personen):

- 400 ml eisgekühlter Eierlikör
- 2 Stängel Minze
- 50 ml Orangensaft

Den gekühlten Eierlikör mit Orangensaft, frischen Minzblättern und ein paar Eiswürfeln in einen Cocktailshaker geben, verschließen und kräftig schütteln.

Cocktailgläser mit jeweils 2-3 Eiswürfeln füllen und mit dem Cocktail aus dem Shaker befüllen. Zum Schluss mit Minzblättern garnieren und eiskalt genießen.

Zutaten für selbst gemachten Eierlikör:

- 100 g Zucker
- 1 Schote Vanille
- 250 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 5 Eier
- 300 ml Rum

Alle Zutaten in einen Kochtopf geben und 8 Minuten bei 70 Grad unter permanentem Umrühren mit einem Schneebesen erhitzen. In saubere, sterilisierte Flaschen füllen und verschließen. Der Likör hält sich mindestens 4 Wochen, wenn man sauber gearbeitet hat.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 03.07.2022

Koch/Köchin: Annalina Behrens

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen