



V EierFeuer

Eierlikör auf Basis VEGEFEUER
von Wolf Edle Spirituosen

Zutaten:

10 Eigelb
300 g Kristallzucker
200 ml Milch
200 g Sahne
1/2 Vanilleschote, Mark
300 ml VEGEFEUER

Zubereitung:

Eigelb durch ein feines Sieb streichen, Zucker zugeben und im Wasserbad (vorsichtig erhitzen – nicht kochen!) schaumig rühren.

Nach dem Abkühlen langsam Milch und Sahne einrühren. Vorsichtig VEGEFEUER unter Rühren zugeben und mit dem Mark der frischen Vanilleschote abrunden. Alles gut verrühren. Vor dem Einschenken gut schütteln und nach Geschmack mit Kaffee- oder Kakaopulver bestreuen.

Hält sich im Kühlschrank etwa 6 Monate.

Mit den 10 Eiweiß können Sie unseren leckeren Eiweißkuchen backen.

Tips für die Verwendung:

Pur: mit einem Schuss Mokkalikör ins Glas

Als Sauce: über Schokoladen-, Karamell- oder Nusseiscreme.

Tortencreme: mit Gelatine andicken, mit geriebenen Nüssen oder Mandeln vermischen.

Eier-Bier: Bier erwärmen, einen kräftigen Schuss V EierFeuer hineinrühren, mit etwas Zitronenschale würzen.