

„Heiße Oma“ – Eierlikör-Drink: cremig - heiß - lecker



Beim Thema Eierlikör scheiden sich seit jeher die Geister. Die einen lieben ihn, die anderen mögen ihn überhaupt nicht. Mit diesem Rezept überzeugt ihr bestimmt den größten Eierlikör-Gegner. Dieser Drink – mit dem besonderen Namen „Heiße Oma“ – ist genau das Richtige für kalte Herbst- und Wintertage.

Zutaten für 4 Eierlikör-Drinks

Für den Eierlikör-Drink

500 ml	Milch
125 ml	Schlagsahne
10 cl	Eierlikör
8 cl	Rum
1 Prise	Muskat
1	Zimtstange, Alternativ: gemahlener Zimt (1/2 TL)
	Für Deko: Schokostreusel oder Kakaopulver

Zubereitung Eierlikör-Drink

1. Die Milch mit der Zimtstange (oder alternativ: gemahlener Zimt) in einen Topf geben und alles bei mittlerer Hitze erwärmen. Bitte darauf achten, dass die Milch nicht anfängt zu kochen.
2. Mischt nun die heiße Milch mit dem Rum, den Eierlikör und mit einem Teil der aufgeschlagenen Sahne zusammen und lasst alles ein paar Minuten ziehen.
3. Füllt alles in Gläser ab und setzt oben drauf eine Sahnehaube aus dem Rest der geschlagenen Sahne. Bestreut diese nach Belieben mit Kakaopulver oder Schokoraspeln.



TIPPS:

- Zu diesem Eierlikör-Drink passt auch eine **fruchtige Garnierung**. So werten Zitrusfrüchte wie **Orange und Zitrone** als **Scheibe** oder als **Spirale** den Drink auf.
- Auch **Zimt- oder Vanillestangen** bieten sich zur Dekoration der Getränke an.
- Besonders schön machen sich **Dekoränder am Glas**. Hierzu müsst Ihr den Glasrand mit etwas Zitronensaft oder Wasser befeuchten und in Zucker, Kokosflocken oder Kakao tunken.

Eierlikör selbstgemacht - einfach und lecker

Dieses simple Rezept für einen cremigen Eierlikör mit Rum geht superschnell und ist auch ein perfektes Geschenk und Mitbringsel.

Zutaten: 6 Eier (Eigelb), 180 g Zucker, 150 ml Wodka, 250 g Kondensmilch

Und so geht's: Alle Zutaten in einen Metalltopf geben, mit dem Schneebesen vermischen und über einem heißen Wasserbad so lange schlagen, bis das Eigelb bindet und eindickt.



TIPPS

- Statt einer geschmacksneutralen Spirituose wie Wodka kann man auch **Rum, Whisky oder Gin als Basis** nehmen, das ergibt spannende Varianten.
- Mit Eierlikör lässt sich **prima backen** – egal ob Cookies, Hefengebäck oder üppige Torten.

Was macht man mit einem übrig gebliebenen Eiweiß?

- **Vanille Baisers:** Übriggebliebene 6 Eiweiß in einer sauberen Schüssel steif schlagen und währenddessen unter ständigem Rühren nach und nach etwa 300 g weißen Zucker einrieseln lassen und Vanillemark einer Schote hinzufügen. Ist die Masse steif, mithilfe eines Spritzbeutels oder mit 2 Löffeln in kleinen Portionen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Bei 120 Grad etwa 60 Minuten im Backofen backen.
- **Simple Nussmakronen:** Nussmakronen sind im Handumdrehen mit wenigen Zutaten hergestellt und schmecken in jeder Jahreszeit. Einfach die 6 Eiweiß in einer fettfreien Schüssel steif schlagen und unter ständigem Rühren 18 EL weißen Zucker (wahlweise auch Vanillezucker) nach und nach einrieseln lassen. Je nach Geschmack 300 g Kokosraspeln, gemahlene Haselnüsse oder gemahlene Mandeln vorsichtig unterheben. Mit einem Esslöffel kleine Teigportionen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und bei 180 Grad 10-15 Minuten im Backofen backen.
- **Eiweiß einfrieren:** Wenn man das übrig gebliebene Eiweiß, etwa aus Zeitgründen, gerade trotz alledem nicht verarbeiten möchte, kann das Eiweiß hervorragend, am besten portionsweise, eingefroren werden. Nach dem Auftauen kann es kalt ganz normal verarbeitet werden, auch steif schlagen funktioniert immer noch wunderbar.