

Das April-Rezept 2016 der LandFrauen

vom LandFrauenverein Reinfeld und Umgebung e. V.
www.landfrauen-reinfeld.de

aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“ des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e. V. Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine der LandFrauen.

Eierlikör



Zutaten:

- 14 Eier (Größe M)
- 200 g Zucker
- 210 ml Kondensmilch
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 ml Weinbrand

Zubereitung

Die Eier in einem Mixer schlagen und zusammen mit dem Zucker, der Kondensmilch, dem Vanillezucker und dem Weinbrand weitere 3 Minuten mixen.

Anschließend in saubere Flaschen füllen und verschließen.