



Feiner ketogener Eierlikör

Rezept von Bumblebee im Ketoland

Gang: Besondere Anlässe, Getränke, Ketogene u0026amp; Low Carb Rezepte, Ostern, Süße Naschereien, Weihnachten

Zubereitungszeit

5 Minuten

ZUTATEN

- 2 Eier (Größe L) (Bitte möglichst frische Eier verwenden!)
- 2 Eigelbe (alternativ 1 Ei)
- 100g Stevia-Erythrit (Süßkraft 1:1 wie Zucker)
- 10 Stück Süßstofftabletten (Süßkraft je Tab wie 6g Zucker) (alternativ 60g Stevia-Erythrit)
- 400ml Schlagsahne (ich verwende hier H-Sahne)
- 1/2 TL gemahlene Vanille
- 200ml Korn
- 15 Tropfen Vanillearoma ungesüßt

○ 1/4 TL Xanthan (optional)

ZUBEREITUNG

Stevia-Erythrit und Süßstofftabs mit der gemahlene Vanille und dem Xanthan (optional – siehe Hinweis)* zu feinem Pulver mahlen.

Eier (und Eigelbe) mehrere Minuten lang auf höchster Stufe dickcremig rühren, nach und nach den Süßmix einrieseln lassen.

Unter weiterem Rühren das Vanillearoma und die Sahne hinzufügen.

Zuletzt den Korn einrühren. Fertig!

ANMERKUNGEN

*Hinweis: Wenn du anstatt der 2 Eigelbe ein ganzes Ei verwendest, wird der Likör auch ohne Xanthan schön cremig.

Fülle deinen Eierlikör in Flaschen ab und bewahre ihn im Kühlschrank auf. Aufgrund des enthaltenen hochprozentigen Alkohols hält sich der Likör problemlos mehrere Wochen.