

Zitronenlikör

Für den Zitronen – Eierlikör brauchen Sie:

Zutaten:

6 frische Eier

10 Zitronen

250 g Zucker

350 ml 54 %iger Rum

Zubereitung

Erst einmal werden die Eier gründlich gewaschen und mitsamt der Schale in ein hohes Behältnis gegeben. Die Zitronen nun halbieren und sorgfältig auspressen. Den Zitronensaft jetzt über die Eier gießen, bis diese vollständig bedeckt sind.

Das Ganze anschließend acht bis zehn Tage stehen lassen und zwischenzeitlich behutsam umrühren. Sobald sich die Schalen der Eier aufgelöst haben, wird alles in ein Sieb gegeben und abgeseiht.

Im Anschluss wird der Zucker sowie der Rum hinzugefügt und so lange verrührt, bis sich der Zucker aufgelöst hat und eine cremige Konsistenz entstanden ist. Je nach Geschmack kann man jetzt noch Zucker begeben.

Den Likör abschließend abfüllen und gut verschlossen einige Wochen lang an einem kühlen Ort aufbewahren.