



Raining GOOD Stuff!

ZUTATEN:

8 Eigelb
250 gr Puderzucker
340 ml Kondensmilch
250 ml Spirituose nach
Wahl (z.B. Korn, Vodka,
Rum, Cognac)
1/2 Tonkabohne

Gewürze nach Wahl

SO GEHT'S:

Der KING unter den Eierlikören - Angie's SLAYER Likör!

Eier und Puderzucker über einem Wasserbad mit dem Schneebesen glattrühren. Kondensmilch unter ständigem Rühren unter die Masse rühren. Ca. 10 bis 15 Minuten weiter rühren, bis die Masse 70° Grad erreicht hat - Achtung: Sie darf auf keinen Fall kochen!

Die Tonkabohne reiben, mit Gewürzen und Spirituose nach Wahl hinzufügen. Abfüllen und abkühlen lassen - slay!

Tipp: Wenn ihr rohe Eier benutzt, diese vorher unter sehr heißem Wasser abwaschen. Salmonellen sitzen wenn dann außen auf der Schale, so tötet ihr sie zuverlässig ab.

**Auf den Rock'n'Roll anstoßen
und genießen!**