



Rezept Eierlikör



SCHWIERIGKEITSGRAD: leicht



ZELTAUFWAND: ca. 30 min



Material:

- ♥ GLASLASCHE
- ♥ SATINBÄNDER IN GOLD UND BRAUN
- ♥ PAPER BLOSSOMS - PRETTY BUTTERFLIES
- ♥ MUSTERBEUTELKLAMMER
- ♥ TOPF
- ♥ MIXER
- ♥ SCHERE

Zutaten:

- ♥ 350 ML MILCH
- ♥ 350 ML SCHLAGSAHNE
- ♥ 200 ML KORN
- ♥ 5 EIGELB
- ♥ 100 G ZUCKER/VANILLEZUCKER

Zubereitung

Alle Zutaten in einem hohen Topf mit dem Mixer gut verrühren. Die Mischung dabei unter ständigem Rühren langsam erhitzen, jedoch NICHT kochen!

Anschließend vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss noch einmal durchmischen und in Flaschen abfüllen.

Verzierung

Fertige dir eine beliebige Blume aus den Stanzteilen der „Pretty Butterflies“ Packung. Anschließend bindest du Satinbänder in gold und braun um den Flaschenhals. Nun stichst du noch eine Musterbeutelklammer durch die Blume (siehe Titelbild) und durch ein Satinband und biegst die Enden um. FERTIG



BASTELIDEE

N°104.014 - EIERLIKÖR REZEPT