

Chai-Coffee Eierlikör

20–25 Min

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen mittelgroßen Topf geben und mit einem Stabmixer glattmixen.
2. Unter ständigem Rühren auf mittlerer Hitze ca. 20 Minuten abbinden, bis eine dickcremige Konsistenz erreicht ist (die Mischung sollte auf ca. 70 °C erhitzt werden, nicht kochen!).
3. Eierlikör vom Herd nehmen, nochmals glattmixen und noch heiß in sterile Flaschen abfüllen. Verschließen, kühl und dunkel lagern. Innerhalb von drei Monaten aufbrauchen.

Zutaten für 1 Portionen

= Kotányi Produkte

700 ml	Vodka
10	Eier
450 g	Feiner Kristallzucker
250 ml	Schlagobers
250 ml	H-Milch
1	Doppelter Espresso
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz
2 EL	Chai Moment