



# 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

