

# Honig Eierlikör

10	Eigelb, nur beste und frischeste Qualität nehmen
300 g	Honig (Blütenhonig)
1	Vanilleschote(n), das Mark davon
2 Becher	Schlagsahne je 200 g
500 ml	Schnaps (Doppelkorn)

## Zubereitung:

Die Eigelbe und den Honig in einem Wasserbad unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen 5 Minuten erhitzen, aber nicht kochen!  
Dann Vanillemark, Sahne und Doppelkorn zugeben und noch einmal 5 Minuten rühren.  
In ein großes Gefäß gießen und abkühlen lassen.  
Danach erneut gut rühren und in vorbereitete Flaschen abfüllen.