

Unser Rezept für:



Eierlikör

Zutaten:

4 Eidotter
150 g Staubzucker
Mark einer halben Vanilleschote
2 EL Rum
50 ml Weingeist (erhältlich in Drogerien)
250 ml Obers



Die Eidotter mit dem Zucker und dem Vanillemark im **Speedy Chef** schaumig rühren. Das flüssige Obers durch das Loch in der Kurbel des Speedy Chef's während des Rührens einfließen lassen. Den Rum und den Weingeist unterrühren. In kleine Flaschen füllen und gekühlt lagern. Hält mehrere Wochen.

Mascarpone-Eierlikör-Creme

Zutaten:

150 g Mascarpone
150 g Schlagobers flüssig
50 g Staubzucker
50 g Eierlikör
Amarettini –Kekserl zum Verzieren

Den Mascarpone mit dem flüssigen Obers im **Speedy Chef** gut verrühren. Zucker und Eierlikör dazugeben und abermals verrühren. Die Creme in Dessertschalen oder Moccataassen füllen und mit Amarettini-Kekserl (im Speedy Boy gehackt) verzieren.