

EIERLIKÖR

MIT FLEUR DE SEL MEERSALZ KARAMELL

TIPP VON KOCH-SHOOTINGSTAR

DIDI MAIER



Serviervorschlag: Mit Schlagobers, etwas Karamellsauce und ein paar Salzflocken garnieren.



700 g Vollmilch

220 g Schlagobers

4 Zimtstangen

2 TL SPAR Natur*pur Bio-Vanilleextrakt

1 gute Prise gemahlene Muskatnuss

3 gehäufte EL SPAR PREMIUM Dulce de Leche

5 ganz frische Eier

50 g Zucker

1 TL SPAR PREMIUM Fleur de Sel, Meersalz

3 EL Rum



Milch, Obers, Vanilleextrakt und Muskatnuss in einem großen Topf mit einem Schneebesen verrühren - Zimtstangen hineingeben und zum Kochen bringen.

Nach dem ersten Aufkochen von der Kochfläche nehmen und die Dulce de Leche Creme mit dem Schneebesen gut verrühren, bis sie sich gut aufgelöst hat. 5-10 Minuten auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Eier mit einem Handmixer auf höchster Stufe schaumig schlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen. Nun die Zimtstangen aus dem Topf nehmen und die Eiermasse langsam mit dem Schneebesen einrühren. Salz und Rum hinzufügen und weiter einrühren.

Für eine alkoholfreie Variante kann der Rum auch weggelassen werden.