

# MyEYERLIKÖR

Rezept für 2 Liter!

## • ZUTATEN •

- 700g Sojavanilledessert / Pudding
- 700ml weißer Rum
- 500g aufschlagbare Sojasahne
- 350g heller Rohrzucker (im Mixer selbst gemahlen)
- 1 ½ TL Johannesbrotkernmehl
- 40g MyEygelb
- 10g Lecithin
- 1 TL Bourbonvanille
- etwas gelbe Lebensmittelfarbe

## • ZUBEREITUNG •

- Die gekühlte Sojasahne aufschlagen und nach & nach das Sojavanilledessert einrühren. Den Rohrzucker in einem Mixer unter Zugabe von MyEygelb, Johannesbrotkernmehl und Lecithin zu Staubzucker mahlen und begeben.
- Nun noch den weißen Rum und die Bourbonvanille sowie die Lebensmittelfarbe untermischen. Den Likör sofort in Flaschen füllen und kühl lagern. Der Likör ist mehrere Wochen haltbar und in Rezepten verwendbar wie herkömmlicher Eierlikör.

Rezept von: Heidemarie Rechberger  
[www.veganpowercooking.at](http://www.veganpowercooking.at)

