



# Nougat-Eierlikör

*perfekt zum Verschenken*

 | ZUBEREITUNG: CA. 15 min

## Zutaten

### Für den Likör:

6 Eigelb  
150 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
200 ml Sahne  
3–4 EL Viba Nougat Creme  
oder  
1–2 Viba Nougatstangen  
(z.Bsp. Classic Nougat)  
400 ml Weinbrand

- 1** Eigelb, Zucker und Vanillezucker mindestens 5 Minuten mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe cremig schlagen.
- 2** Nougat Creme und die Schlagsahne unterrühren. Die Masse weitere 5 Minuten schaumig schlagen.
- 3** Den Weinbrand hinzugeben und unterrühren bis eine homogene Creme entsteht. Den Nougat-Eierlikör in Flaschen abfüllen.

### Tipp:

Nougatstangen vorher in einem Wasserbad zu Nougat Creme schmelzen.