



KNUTSELIDEE

N°104.014 - EIERLIKEUR RECEPT



# Recept Eierlikeur

Aduis.

MOEILIJKEIDSGRAAD: *gemakkelijk*



BENODIGDE TIJD: *ca. 30 min*



## Materialen:

- ♥ GLAZEN FLES
- ♥ SATIJNEN LINTEN INGULD EN BRUIN
- ♥ PAPER BLOSSOMS – PRETTY BUTTERFLIES
- ♥ PAN
- ♥ MIXER
- ♥ SCHAAR
- ♥ SPLITPEN

## Ingrediënten:

- ♥ 350 ML MELK
- ♥ 350 ML SLAGROOM
- ♥ 200 ML BRANDEWIJN
- ♥ 5 EIERDOOIERS
- ♥ 100 G SUIKER / VANILLESUIKER

## Voorbereiding

Breng alle ingrediënten in een grote pan en mix deze goed met een mixer. Het mengsel langzaam verwarmen. Het mengsel mag NIET koken! Roer hierbij voortdurend.

Neem de pan van het fornuis en laat het mengsel 10 minuten rusten.

Daarna nog een keer mixen en het flesje met het mengsel vullen.

## Versieren

Maak enkele bloemen van de stansdelen van het Paper Blossoms, "Pretty Butterflies" pakket. Vervolgens bindt je satijnen linten in goud en bruin rond de flessenhals. Nu steek je nog een splitpen door de bloem (zie coverfoto) en door een satijnen lint en buig je de uiteinden van de splitpen om. KLAAR!

