



Rezept für Orangen-Eierlikör mit ganzen Eiern

www.organisation-mit-sabine.de

Portionsgröße: ca. 1 l | **Arbeitszeit:** 5 Min. | **Kochzeit:** 20 Min.

Zutaten

300 g Zucker
Schale einer Orange
 $\frac{3}{4}$ Vanilleschote, in Stücken
oder Vanillemark
500 g weißer Rum (oder
Wodka), Alkohol: mind. 40%
4 Eier, frisch
300 g Kondensmilch (10% Fett)
150 g Orangensaft, frisch
gepresst

außerdem:

Sieb, saubere Flaschen

Zubereitung

Zucker, die Schale einer unbehandelten Orange (ohne das Weiße) und die Vanilleschote in die Küchenmaschine geben und pulverisieren (Thermomix: 30 Sekunden/Stufe 10).

Die restlichen Zutaten zum Orangen-Vanille-Zucker in die Küchenmaschine geben und bei 70°C pasteurisieren (Thermomix: 12 Minuten/Stufe 4/70°C). (Achtung: Es müssen mind. 5 Minuten 70°C erreicht werden!).

Eierlikör pürieren (Thermomix: 30 Sekunden/Stufe 10) absieben und heiß in saubere Flaschen füllen.

Notizen

Arbeiten Sie sauber und verwenden Sie nur frische Eier.

Statt mit Vanilleschote schmeckt der Eierlikör auch mit einer ½ Tonkabohne oder mit etwas Orangenöl sehr fein.

Kurz vor dem Aufschlagen können Sie die Eier auch waschen, dadurch werden eventuell vorhandene Salmonellen auf der Schale entfernt.

Dieser Eierlikör mit ganzen Eiern ist nicht sehr dickflüssig, aber Eierlikör wird oft während der Lagerung dickflüssiger und sich mit der Zeit etwas absetzen. Das beeinträchtigt nicht die Haltbarkeit oder den Geschmack. Schütteln Sie den Likör einfach vor dem Servieren.

Haltbarkeit des so hergestellten Eierlikörs: Ungeöffnet bis zu 12 Monaten (geöffnete Flasche im Kühlschrank ca. 6 Monate).

Mein Tipp: Wenn Sie Zeit haben, lassen Sie den Eierlikör ein paar Tage ziehen bevor Sie ihn absieben.