

Orangen-Eierlikör

Das Rezept für den Orangen-Eierlikör schmeckt das ganze Jahr über, aber ganz besonders eben im Winter.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

6 Stk.	Eigelbe (frische)
175 g	Staubzucker (gesiebt)
1 Stängel	Vanilleschoten (ausgekratzt)
2 Stk.	Bio Orangen
250 ml	Kondensmilch
300 ml	Weinbrand (oder nach Belieben)

Zubereitung

1. Für den **Orangen-Eierlikör** zuerst die Eigelbe mit dem Staubzucker ca. 5 Minuten dickcremig aufschlagen.
2. Dann die Orangen, heiß abwaschen, die Schale abreiben, die Orangen halbieren und ca. 150ml Saft auspressen. Den Saft und den Abrieb anschließend, zusammen mit dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote, unter die Eigelb-Masse rühren.
3. Nun die Kondensmilch und den Weinbrand (Menge am besten nach Geschmack anpassen) hintereinander langsam unter Rühren einfließen lassen.
4. Danach den Likör abdecken und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
5. Letztendlich den Likör durch ein feines Sieb gießen und beliebig in Flaschen abfüllen. Die Menge ergibt ca. 800-900 ml Likör.

Tipp

Der Orangen-Eierlikör sollte stets kühl aufbewahrt werden. Wer möchte, kann anstatt zu einer Vanilleschote auch zu einem Päckchen Bourbon-Vanillezucker greifen. Dabei sollte man allerdings bedenken, dass der Likör insgesamt etwas süßer wird und man dann eventuelle den Staubzuckeranteil anpasst.