



## Rezept für Orangen-Eierlikör mit ganzen Eiern

[www.organisation-mit-sabine.de](http://www.organisation-mit-sabine.de)

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

### Zutaten

300 g Zucker  
Schale einer Orange  
¾ 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.