



Fruchtiger Eierlikör, einfach hausgemacht



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Etwas ganz besonderes und zum Verschenken fast zu schade! Hausgemacht, einfach und schnell, köstlich und preiswert

Zutaten

- Für 1 Liter:
- Mark 1 Vanilleschote
- 15 Eigelbe
- 250 g Puderzucker
- Abrieb 1 Orange
- 50 ml Orangenlikör
- 200 ml weißen Rum
- 200 g Sahne, steif geschlagen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eigelb, Vanillemark und Puderzucker mit den Quirlen des Hand Rührers über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen, die Eigelbe gut „ausgaren“.

Schritt2

Die Orangenschale, Orangenlikör und Rum unterrühren, abkühlen lassen.

Schritt3

Die geschlagene Sahne unterheben und in dekorativen Flaschen abfüllen.

Schritt4

Hält sich bis zu 4 Wochen im Kühlschrank.

Rezeptart: Dessertsoßen **Tags:** einfach und schnell, hausgemacht, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruchtiger-eierlikoer-einfach-hausgemacht/>