



# **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/>