

Orangen-Eier-Likör

Für 900 ml:

| | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|------------------|
| 6 Eigelb (Kl. M) | 150 g Puderzucker | 2 Bio-Orangen |
| 200 ml gesüßte Kondensmilch | 100 ml ungesüßte Kondensmilch (7,5 %) | 350 ml Weinbrand |

Eigelbe und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten schaumig schlagen. Orangen heiß waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Unter die Eimasse rühren. 150 ml Orangensaft auspressen, mit Kondensmilch und Weinbrand unter Rühren zugießen. am besten 2 Stunden in der Schüssel kalt stellen und gelegentlich umrühren. Den Eierlikör durch ein feines Sieb gießen, in eine oder mehrere Flaschen umfüllen und gut verschließen. Im Kühlschrank hält sich der Likör 3 bis 5 Wochen.

Tim Mälzer am 27. 03. 2010