

ORANGEN-VANILLE-EIERLIKÖR MIT LICOR 43

Posted on 17. Dezember 2017 by cookieundco



Categories: [Likör](#), [Ostern](#), [Thermomix](#), [Weihnachten/ Adventszeit](#), [Winter](#)

Tags: [Amaretto](#), [Eierlikör](#), [einfach](#), [Licor 43](#), [Orange](#), [Sahne](#), [schnell](#), [Thermomix](#), [Tonkabohne](#), [Vanille](#)

Heute habe ich für euch das Rezept für einen Orangen-Vanille-Eierlikör mit Licor 43. Eigentlich dachte ich ja dabei noch an eine Last Minute Geschenkidee -so kurz vor Weihnachten- aber ehrlich gesagt ist er zum verschenken eigentlich viel zu lecker.



© Cookie und Co Der Likör schmeckt einfach köstlich und ist mal eine fruchtige und sehr aromatische Eierlikör-Variante. Üblicherweise wird für Eierlikör ja meist Korn oder Doppelkorn verwendet, so wie in meinem ["normalen" Rezept für Oma's Eierlikör](#). Bei diesem Orangen-Vanille-Eierlikör habe ich aber statt dessen Licor 43 verwendet. Für alle die diesen Likör nicht kennen, das ist ein sehr leckerer spanischer Vanillelikör. Und er passt einfach perfekt zu

den Aromen von Vanille, Orange und Tonkabohne. Außerdem ist der Likör auch noch super einfach und schnell zubereitet. Für mich ist dieser Orangen-Vanille-Eierlikör geschmacklich DER Eierlikör für die kalte Jahreszeit. Ich bin gespannt wie er euch schmeckt, ihr solltet das Rezept unbedingt ausprobieren...



Zutaten für den Orangen-Vanille Eierlikör:

- 5 Eier Gr. M oder 4 Eier, dann ist er nicht ganz so dickflüssig
- 120g Puderzucker
- 300 g Sahne
- 50g Orangensaft (am besten frisch gepresst)
- 350-400 g [Licor 43](#) (alternativ Amaretto)
- 1 Tl [Vanilleextrakt](#) oder eine Messerspitze [gemahlene Vanille](#)
- geriebene Orangenschale von einer unbehandelten Orange (alternativ ein paar Tropfen natürliches [Orangenöl](#))
- etwas [Tonkabohnen](#)-Abrieb

Zubereitung Orangen-Vanille Eierlikör:

1. Zuerst die Eier mit dem Puderzucker schaumig schlagen,
2. dann langsam die Sahne und danach die restlichen Zutaten hinzugeben und gut unterrühren.
3. Die Masse wird nun unter rühren über dem Wasserbad oder in einer beheizbaren Rührschüssel auf etwa 70-75°C erhitzt, bis der Orangen-Vanille Eierlikör etwas eindickt. Es sollte für einige Minuten die Temperatur von 70-75°C gehalten werden, jedoch auf keinen Fall aufkochen lassen!
4. Bei Bedarf noch mal fein pürieren (wegen der Orangenschale).
5. Noch heiß in sterilisierte oder heiß ausgespülte Flaschen abfüllen, verschließen und abkühlen lassen.
6. Im Kühlschrank aufbewahrt ist der Orangen-Vanille Eierlikör mindestens 4 Wochen haltbar.

Zubereitung mit dem Thermomix:

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben
2. und für 7 Min/ 70 °C/ Stufe 4 erhitzen.
3. Bei Bedarf nochmal für 20 Sek./ Stufe 10 pürieren (wegen der Orangenschale).
4. Noch heiß in sterilisierte oder heiß ausgespülte Flaschen abfüllen, verschließen und abkühlen lassen.

5. Im Kühlschrank aufbewahrt ist der Orangen-Vanille Eierlikör mindestens 4 Wochen haltbar.



Viel Spaß beim Nachmachen!