

## Eierlikör mit Kürbiskernöl



**Getränk**  
Rezeptart



**30 Minuten**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit



### Zutaten für ca. 50 (2 Liter) Portionen

750ml Milch (alternativ Mandel-, Kokos-  
od. Reismilch)  
250ml Obers (alternativ Soja-Cuisine)  
350 g Zucker (Rüben- oder Rohrzucker)  
80 g Bourbon-Vanillezucker (alternativ  
Mark einer Vanilleschote)  
12 Eidotter  
100ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
500ml Vodka (38 – 40 Vol.%)  
1/8 l Rum (58 – 60 Vol.%)

### Zubereitung

Milch, Obers, Zucker und Vanillezucker (bzw.  
Vanilleschoten-Mark) unter regelmäßigen Rühren aufkochen  
lassen und vom Herd nehmen.  
Mit einem Pürierstab die Eidotter nach und nach einarbeiten,  
auch gleich das Kürbiskernöl dazu geben. Alles für ca. 5  
Minuten gut mixen – dabei wird die Flüssigkeit etwas dicker.  
Anschließend den Alkohol dazugeben und nochmal kurz  
aufmixen.  
Fertigen Likör in saubere Flaschen füllen, gut verschließen  
und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Erst dann im  
Kühlschrank lagern – dort gelagert ist der Eierlikör circa 2  
Monate haltbar.

**Rezept von Theresia Fastian / Foto: Stefan Kristoferitsch**