

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