

Das deutsche Ei – ein starkes Stück!



Hausgemachter Eierlikör mit Orange und Tonkabohne

Zutaten für ca. 1 Liter:

- 1 Orange, unbehandelt
- 1 Tonkabohne, ersatzweise 1 kleine Vanilleschote
- 300 ml gesüßte Kondensmilch
- 400 ml Orangen-Weinbrand
- 100 g Puderzucker
- 20 ml reiner Alkohol
- (90% Alkohol = Weingeist, in der Apotheke erhältlich)
- 5 sehr frische Eigelbe (Gr. M) von deutschen Eiern



Bildquelle: IDEi Informationsgemeinschaft Deutsches Ei e.V.

Zubereitung:

1. Orange heiß waschen, dann trocknen und die Schale fein reiben.
2. Die Hälfte der Tonkabohne ebenfalls fein reiben, mit Orangenschale, Kondensmilch, Weinbrand, Puderzucker und Alkohol verrühren. Zuletzt die Eigelbe unterrühren.
3. Alles durch ein feines Sieb passieren, in eine saubere Flasche abfüllen und mindestens zwei Wochen durchziehen lassen.

Tipp: Ungeöffnet hält sich der Eierlikör mindestens 6 Monate, vorausgesetzt es wurde sauber abgefüllt. So sollte man die Flasche in kochendem Wasser sterilisieren. Nach dem Öffnen sollte der Eierlikör im Kühlschrank aufbewahrt werden und innerhalb der darauffolgenden 4 Wochen verbraucht werden.

Zubereitungszeit: 10 Minuten, plus zwei Wochen zum Durchziehen der Zutaten

Nährwerte pro 50 ml: ca. 146,5 kcal/612,2 kJ, 1,6 g Eiweiß, 2,4 g Fett, 13,5 g Kohlenhydrate

Kontakt:

IDEi Informationsgemeinschaft Deutsches Ei e.V. · Claire-Waldoff-Str. 7 · 10117 Berlin
Christiane von Alemann · Tel. 030 288831-40 · Fax 030 288831-50 · E-Mail info@deutsche-eier.info

Brandzeichen - Markenberatung und Kommunikation GmbH · Heimhuder Straße 81 · 20148 Hamburg
Svenja Eggert · Tel. 040 4 1330 19-25 · Fax 040 4 1330 19-20 · E-Mail svenja.eggert@brandzeichen-pr.de