

# Orangen Eierlikör

## Zutaten:

200 g Zucker  
2 Orangen, unbehandelt, Schale dünn abgeschält , Saft ausgepresst  
½ Vanilleschote  
400 g Sahne  
250 g Doppelkorn  
6 Eier

## Zubereitung:

1. Zucker, 20 g Orangenschale und Vanilleschote in den Mixtopf geben, 30 Sek./Stufe 10 pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Sahne, 100 g Orangensaft, Doppelkorn und Eier in den Mixtopf geben, 9 Min. 30 Sek./70°C/Stufe 4 erhitzen, in 4 Flaschen umfüllen, abkühlen lassen, im Kühlschrank aufbewahren und gekühlt servieren.

Gutes Gelingen!

