

Selbst- gemachter Eierpunsch



TIPP

Abgefüllt in saubere Glasflaschen hält sich der Eierpunsch auch im Kühlschrank einige Tage und lässt sich nach Belieben aufwärmen.

ZUTATEN FÜR 4 TASSEN:

3 Eier
500 ml Milch
150 ml Schlagsahne
80 ml Rum
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zimt
1 Prise Salz
1 Prise Muskat

ZUBEREITUNG:

1. Die Gewürze zusammen mit Milch und Sahne in einem Topf erhitzen (nicht kochen) und in der Zwischenzeit die Eier trennen.

2. Danach die Eigelbe mit Zucker schaumig aufschlagen und mit dem Schneebesen behutsam die Flüssigkeit in die Zuckermasse einrühren.

3. Anschließend das Eiweiß mit dem Vanillezucker steif schlagen und beiseitestellen.

4. Zum Abschluss den Rum zugeben und noch mal alles kräftig verrühren. Den Punsch in Tassen gießen, mit einer Eiweißhaube versehen und mit etwas Zimtpulver bestäubt servieren.