REZEPT FÜR EIERPUNSCH

EIERPUNSCH

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 4 Gläser | 15 Min.

Zutaten

- 6 sehr frische Eigelb
- 150 g SweetFamily Rohrzucker
- 1 Msp. Vanilleessenz
- 150 ml Milch
- 3-4 cl Weinbrand

6669

ZUBEREITUNG

1. Eigelb, 130 g Rohrzucker und Vanilleessenz dickcremig und hell aufschlagen. Milch unterrühren und mit Weinbrand verfeinern. Nochmals leicht schaumig aufschlagen.

2. Für gekühlten Eierpunsch Getränk auf 4 Gläser verteilen, mit übrigem Rohrzucker bestreuen und sofort servieren.

3. Wer den Punsch lieber warm trinken möchte, erwärmt ihn unter Rühren einige Minuten in einem Topf (dabei darauf achten, dass das Getränk nicht kocht, damit das Ei nicht gerinnt). Dann auf Gläser verteilen und mit übrigem Rohrzucker bestreut servieren.

Tipp:

Statt mit Weinbrand schmeckt der Eierpunsch auch sehr lecker mit Limoncello, den ihr mit unserem Rezept auch selbst machen könnt.