



Cremiger Eierpunsch



70 Min.



mittel



8 Portionen



glutenfrei



ohne Nüsse

Schritt 1

Vanilleschoten längs halbieren und Mark ausschaben. Schoten und Mark mit Zimt, Muskat und Milch kurz aufkochen. 1 Stunde abkühlen lassen.

Schritt 2

Eidotter schaumig rühren und nach und nach Zucker einarbeiten.

Schritt 3

Ei-Zucker-Masse langsam in die abgekühlte Milch einrühren, Flüssigkeit vorsichtig auf 60 °C erwärmen und den Alkohol hinzufügen.

Schritt 4

Eierpunsch in Tassen oder Gläser geben. Jeweils eine Haube aus Schlagobers daraufsetzen. Mit Zimtpulver bestreuen und mit Zimtstangen servieren und genießen.

Zutaten

- ♥ 2 Vanilleschoten
- ♥ 2 Zimtstangen
- ♥ geriebene Muskatnuss
- ♥ 800 ml Milch
- ♥ 8 Eidotter
- ♥ Zucker
- ♥ 150 ml Brandy, Whiskey oder Rum

Für Topping und Deko

- ♥ 150 ml Schlagobers
- ♥ Zimtpulver
- ♥ Zimtstangen



ADEG Kochtipp

Der Eierpunsch kann natürlich auch ohne Alkohol zubereitet werden.