



Rezept online aufrufen



Eierpunsch - wie auf dem Weihnachtsmarkt

Den Eierlikör und den Weißwein mit einem Schneebesen in einem kleinen Topf verrühren und zwar vor dem Erhitzen. Beides sollte in etwa die gleiche Temperatur haben. Dann den Vanillinzucker dazugeben und langsam unter Rühren erhitzen, aber nicht kochen. Wenn der Punsch richtig heiß ist, den Rum unterrühren.

Dann in 4 kleine Tassen oder Gläser füllen und mit Sprühsahne verzieren.

Am meisten Spaß macht es, den Punsch mit einem Strohhalm zu schlürfen.

Arbeitszeit	ca. 5 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 5 Minuten
Gesamtzeit	ca. 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach



Zutaten für 4 Portionen:

300 ml	Eierlikör
350 ml	Weißwein, lieblicher
1 ½ Pck.	Vanillinzucker
1 Schuss	Rum
	Sprühsahne

Rezept von: FrauMausE