

Cremiger Eierpunsch

- hier kommt das Rezept:

Sie lieben es, auf dem Weihnachtsmarkt Eierpunsch zu trinken? Holen Sie sich den cremigen Genuss doch mal nach Hause und machen ihn einfach selbst. Denn egal, wie kalt es draußen auch sein mag, Getränke wie Eierpunsch wärmen das Herz. Und so geht's.

Zutaten (für etwa acht Gläser):

150g Zucker
8 Eier (Gr. M)
800 ml trockener Weißwein
4 EL Rum
2-3 EL Zitronensaft
1/2 TL Zimt + Zimt zum Bestreuen

Zubereitung:

Trennen Sie die Eier und geben Sie die Eidotter zusammen mit Zucker, Zimt und Zitronensaft in eine Rührschüssel. Schlagen Sie alles mit dem Schneebesen des Handrührgeräts etwa zehn Minuten lang auf, bis die Masse dickschaumig ist.

Füllen Sie die Mischung in einen hohen Topf um und rühren Sie den Wein und den Rum unter. Erwärmen Sie das Ganze bei schwacher Hitze und unter ständigem Rühren, aber lassen Sie die Masse nicht kochen. Achten Sie darauf, dass sie gleichmäßig wird und sich nichts absetzt.

Zuletzt die Masse nochmal kurz aufschlagen und sofort in Gläser füllen. Wenn Sie mögen, können Sie noch etwas geschlagene Sahne als Haube obenauf setzen und diese dann mit Zimt bestreuen.

