

Eiergrog

Das Eiergrog Rezept mit Rum und Weinbrand ist eine vorzügliches alkoholisches Heißgetränk!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

4 cl	Rum
2 cl	Weinbrand
1 Stk.	Eigelb
1 TL	Feinkristallzucker (gehäuft)
	Wasser (heiß)

Zubereitung

Für den cremigen **Eiergrog** den Rum und Weinbrand vorsichtig auf zirka 75 °C erhitzen. Das Wasser ebenfalls in einem weiteren Topf erhitzen. Das Eigelb mit Feinkristallzucker mit einem Schneebesen schaumig rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die cremige Eimasse in ein Grogglas füllen, den Rum und Weinbrand dazugießen und verrühren. Mit dem heißen Wasser auffüllen, fertig ist der leckere Eiergrog.

Tipp