Eierlikörpunsch

Heiß und dampfend: Dieser Eierlikörpunsch wärmt bei frostigen Temperaturen. Das Rezept lässt sich mit weihnachtlichen Gewürzen modifizieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

200 ml	Eierlikör
125 ml	Schlagobers
3 EL	Rum weiß
1 Stk.	Zimtstange
500 ml	Milch
125 ml	Schlagobers (zum Dekorieren)
	Zimt

Zubereitung

1. Für den hochprozentigen Eierlikörpunsch Obers, Eierlikör und Rum in eine Schale geben und ziehen lassen.

2. Milch und die Zimtstange in einen Topf geben und auf den Herd setzen. Milch langsam aufkochen. Dabei stetig rühren und den Herd nicht verlassen - andernfalls kocht die Milch über. Milch auskühlen lassen, Zimtstange herausnehmen.

3. Zimt-Milch und das Likör-Rum-Obers Gemisch zusammengießen. Den fertigen Eierlikörpunsch in dekorative Gläser füllen und heiß dampfend genießen.

Tipp

Zur Dekoration der Eierlikörpunsch Gläser lässt sich eine Haube für jedes Glas aus Schlagobers und Zimt herstellen. Schlagobers aus dem Kühlschrank nehmen, steif schlagen und mit einem Löffel auf den Gläsern verteilen. Zimt darauf streuen.