

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 abkühlen 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.