

Punsch

Zutaten

(für ca. 6 Personen)

0,5 l VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 l halbtrockener Weißwein

1 EL fein gekörnter brauner Kandis



Zubereitung

1. Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen großen Topf geben und bei mittlerer Stufe (E-Herd 3-4, Gas Herd 1-2) vorsichtig - unter Rühren mit einem Schneebesen - erwärmen.
2. Weißwein und Gewürz anschließend dazugeben, die gesamte Masse schlagend weiter erwärmen, bis sie einmal aufkocht. Nun sollte sich ein feiner, weißlicher Schaum gebildet haben, der sich dann mit einer Suppenkelle, samt Punsch, einfach in die dafür vorgesehenen Gläser füllen lässt.
3. Den Punsch sofort heiß servieren, da der Schaum nur ca. 10. Min. hält.

Hinein ins Wintervergnügen!

Die Partyszene rund um Ischgl & Co. genießt den Ruf ausgelassener Fröhlichkeit und jeder Menge Spaß. Heizen auch Sie die Stimmung an und feiern Sie stilecht mit dem VERPOORTEN-Punsch.

Die cremige Mischung aus VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Weißwein, braunem Kandis und Zimt darf auf keiner Party fehlen. Schon ins Träumen gekommen? Freuen Sie sich auf Hüttenzauber, Schneegestöber und Pistengaudi und stimmen Sie sich schon jetzt mit den VERPOORTEN-Winter-Dreams ein – für unvergesslich cremigen Winter-Genuss!

Weihnachtsmärkte!

Weihnachten und Genuss, das gehört zusammen wie Ei, Ei, Ei und VERPOORTEN ORIGINAL. Und wo lässt sich unser heißer VERPOORTEN-Punsch oder der wärmende VERPOORTEN-Grog besser genießen als auf einem der zahlreichen Weihnachtsmärkte, für die Deutschland zu Recht in aller Welt berühmt ist? Fragen Sie an den Weihnachtsständen nach dieser Köstlichkeit!

Weihnachtliche Gewürze nach Geschmack: Zimt, Vanille, Honig, ...

[Link zum Rezept: Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de