

Eierpunsch mit Verpoorten

Zutaten

Eierpunsch selber machen Rezept

(für ca. 6 Personen)

0,5 l VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 l halbtrockener Weißwein

1 EL fein gekörnter brauner Kandis

Zimt nach Geschmack



Zubereitung

1. Zucker und unseren klassischen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen großen Topf geben und bei mittlerer Stufe (E-Herd 3-4, Gas-Herd 1-2) vorsichtig (unter ständigem 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 selbst gemachten Eierpunsch sofort heiß servieren, da der Schaum nur ca. 10. Min. hält.

[Link zum Rezept: Eierpunsch mit Verpoorten](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (10/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de