

Eierlikör Punsch

Zutaten

Eierlikör Punsch Rezept für ca. 6 Personen:

0,5 l VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 l halbtrockener Weißwein

1 EL fein gekörnter brauner Kandis

Weihnachtliche Gewürze nach Geschmack: Zimt, Vanille, Honig, Muskat, Nelken, Sternanis, ...



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.

[Link zum Rezept: Eierlikör 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