

# Eierpunsch Mamma Mia

## Zutaten

Eierpunsch Mamma Mia (für ca. 6 Personen)

0,5 l VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

0,7 l ital. Weißwein, halbtrocken

1 EL fein gekörnter, brauner Kandis

300 ml Marsala (ital. Süßwein)

Zimt nach Geschmack



## Zubereitung

Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen großen Topf geben und bei mittlerer Stufe (E-Herd 3-4, Gas 1-2) vorsichtig - unter Rühren mit einem Schneebesen - erwärmen.

Weißwein, Marsala und Gewürz anschließend dazugeben, die gesamte Masse schlagend weiter erwärmen, bis sie einmal aufkocht. Nun sollte sich ein feiner, weißlicher Schaum gebildet haben.

Punsch und Schaum können dann mit einer Suppenkelle einfach in die dafür vorgesehenen Gläser gefüllt werden.

TIPP: Den Punsch sofort heiß servieren, da der Schaum nur ca. 10. Min. hält.

[Link zum Rezept: Eierpunsch Mamma Mia](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (11/2019)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de