

Eierpunsch

Der Heiße Eierpunsch hat schon so manchen kalten Tag erwärmt. Das sollte man bereit stellen:

Zutaten:

5 sehr frische Eier

200 ml Rum

100 g Zucker

1 Liter Milch

Zubereitung

Erst einmal müssen die Eier ganz vorsichtig getrennt werden. Das Eigelb wird anschließend mit dem Zucker verschlagen, bis die Masse schaumig ist. Die Milch wird in einen Topf gegossen, in den das Eiweiß langsam eingerührt und erhitzt wird.

Jetzt wird der Rum in die Milch gegeben. Den Topf nun von der Herdplatte nehmen und die Eigelb-Zucker-Masse (sobald die Flüssigkeit nicht mehr kocht) hinzufügen und umrühren. Den Eierpunsch sofort servieren, da er sehr heiß getrunken werden soll.