

Fruchtiger Eierpunsch nach Oma's Art



Genießt den Winter zu Hause. Der leckere und süße Herzenswärmer mit Familie und Freunde. Der selbstgemachte Eierpunsch schmeckt so lecker, wie auf dem Weihnachtsmarkt. Er gelingt nur dann besonders cremig, wenn man sich etwas Zeit für die Zubereitung des Eischäumens nimmt. Unser fruchtiger, würziger Eierpunsch, mit wenigen Zutaten, ist leicht zubereitet.

Zutaten für 4 Personen

- 60 g Zucker
- 2 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- 4 Stück Eigelb (Gr. M)
- 1/4 TL Zimt
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL weißer Rum
- 600 ml trockener Weißwein
- Zimt zum Bestäuben
- Optional: geschlagene Sahne für Deko

Zubereitung Eierpunsch:

- 1.** Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Zimt und Zitronensaft mit den Schneebesens oder dem Handmixer cremig aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat (ca. 5-10 Minuten).
- 2.** Ei-Zuckermasse in einen Topf füllen, Rum und Wein unter Rühren erwärmen (Wichtig: darf nicht kochen!), nochmals kurz aufschlagen, in Gläser füllen und nach Belieben mit Zimt bestäuben. Sofort servieren.

TIPP: wer will, kann noch geschlagene Sahne als Sahnehäubchen auf den fertigen Eierpunsch geben.

Einfaches Eierpunsch-Rezept für alkoholfreien Eierpunsch

Wenn Ihr Eierpunsch für die ganze Familie und damit auch Kinder zubereiten wollt oder Ihr selbst einfach auf den Alkohol verzichten möchtet: hier eine leckere alkoholfreie Variante.

Zutaten für 4 Personen

4 Stück	Eier (Gr. M)
100 ml	Schlagsahne
400 ml	Milch
70 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft
1/2 TL	Zimt + Zimt zum Bestreuen
etwas schwarzer Tee oder Wasser	

Zubereitung alkoholfreier Eierpunsch:

- 1.** Eier trennen und die Eigelbe mit Zucker, Zimt und Zitronensaft in eine Schüssel geben. Dann alles mit den Schneebesen oder dem Handrührgerät etwa zehn Minuten lang aufschlagen, bis die Masse dickschaumig ist.
- 2.** In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen.
- 3.** Dann die Milch mit etwas Wasser oder schwarzem Tee aufkochen und die Eimischung hinzugeben. Alles zusammen aufschlagen.
- 4.** Fertigen Eierpunsch in Gläser füllen, Schlagsahnehaube aufsetzen und etwas Zimt darüberstreuen.

Fertig. Genießt die Köstlichkeit - am besten gemeinsam mit Familien und Freunden.