



Eggnog - Zutaten für ca. 4 Gläser à 200 ml:

- 5 Eier
- 125 g Zucker
- 350 ml Schlagsahne
- 250 ml Rum (alternativ Weinbrand oder Whisky)
- Zimt zum Bestreuen
- Zimtstangen für die Dekoration

Eggnog - so geht's Schritt für Schritt:

1. Die Eier trennen. Die Eigelbe in eine Metallschüssel geben. Zucker hinzufügen und mit den Eigelben cremig aufschlagen.
2. Die Eiercreme auf ein warmes Wasserbad setzen unditerrühren. Die Sahne zufügen unditerrühren. Sobald die Masse eine cremige Konsistenz erreicht hat, den Topf vom Herd nehmen und den Rum vorsichtigiterrühren.
3. Eggnog in Gläser füllen und mit Zimt bestreuen. Jedes Glas zum Schluss mit einer Zimtstange dekorieren.

Extra-Tipp: Mit einem kühlen **Sahnehäubchen** wird der Eggnog doppelt lecker. Zudem kannst du den Eierpunsch mit **Vanille** oder einer Prise **Muskat** aromatisch verfeinern.

Das übrige Eiweiß kann eingefroren werden oder für das morgige Rezept eine Nacht im Kühlschrank stehen!