

Eierlikörpunsch 4-6 Portionen

- 1 Beutel Früchtetee
- 200ml Schlagobers
- 500ml Eierlikör
- 1 Zimtstange
- 1 TL gemahlener Zimt
- 200ml Weißwein (süß)
- 50g Kristallzucker
- 4cl Rum
- 1 Gewürznelke

Den Teebeutel mit 100ml kochenden Wasser aufgießen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Das Obers aufschlagen.

Likör, Wein, Zucker, Rum, Zimtstange und Gewürznelke in einem Topf erwärmen aber nicht aufkochen. Tee unterrühren.

Punsch durch ein Sieb in Gläsern gießen. Obers daraufgeben und mit den Zimt bestreuen.



Rezept von Frisch gekocht von Billa - Ausgabe Dezember 2018