

Rezept

Egg Nogg

Ein Rezept von Egg Nogg, am 25.04.2024

Zutaten

1 l Milch	4 frische Eigelbe
2 EL Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
2 Msp. Zimtpulver	2 Msp. gemahlene Muskatnuss
4 cl brauner Rum	5 cl Whiskey

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Die Milch in einem Topf erhitzen, sie sollte nur köcheln. Inzwischen die Eigelbe in eine Schüssel geben und mit dem Zucker, Vanillezucker, Zimt und 1 Msp. Muskatnuss mit dem Schneebesen oder dem Handrührgerät schaumig und cremig weiß schlagen.
2. Die Eiermischung unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in die Milch rühren. Unter Rühren erhitzen, aber auf keinen Fall kochen lassen. Rum und Whiskey nach und nach unter Rühren zugießen und den Egg Nogg heiß und schaumig in Tassen oder Becher gießen. Mit der übrigen gemahlene Muskatnuss bestreut servieren.