Rezept

Holländischer Eierpunsch

Ein Rezept von Holländischer Eierpunsch, am 29.04.2024

Zutaten

- **350 ml** trockener Weißwein
- **5** Gewürznelken
- **4** frische Eigelbe
- **1** Zimtstange
- **1 Stück** Bio-Zitronenschale
- **3 EL** Zucker

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Den Weißwein mit der Zimtstange, Nelken und Zitronenschale in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze fast zum Kochen bringen, dann zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 25 Min. ziehen lassen. Vom Herd nehmen, etwa 5 Min. abkühlen lassen und durch ein Sieb abgießen.

2. Inzwischen die Eier mit dem Zucker in einer Metallschüssel kräftig mit dem Schneebesen verschlagen. Die Schüssel in einen Topf übers Wasserbad hängen. Jetzt unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen nach und nach von dem warmen Wein zugießen. Kräftig rühren, bis die Flüssigkeit cremig hell aufschäumt, dabei darauf achten, dass das Wasser im Topf nur köchelt.

3. Sobald der Wein vollständig aufgebraucht und der Punsch schön schaumig ist, diesen auf hitzebeständige Gläser oder Tassen verteilen und heiß servieren.