

Eggnog – Weihnachts-Eierlikör

Menge	Zutaten
8 Stück	BIO Eigelbe
400 ml	Sahne
50 ml	Milch
360 gr	gesüßte Kondensmilch
80 gr	brauner Zucker
1 Spritzer	Dr.Oetker Vanillepaste
1 Stück	Messerspitze voll gemahlene Muskatnuss
1 Stück	Messerspitze voll gemahlener Zimt
250 ml	Rum oder Brandy

Zubereitung:

1

Das Eigelb in eine Metallschüssel geben, mit Zucker und Vanillepaste verrühren und über einem kochenden Wasserbad schaumig schlagen,
dann vorsichtig die Hälfte von der Sahne und erst dann die Kondensmilch unterrühren.
So bald die Masse eine cremige Konsistenz erreicht hat noch die restliche Sahne unterrühren, alles schön zu einer cremigen Masse verbinden lassen,
die Schüssel vom Herd nehmen und den Rum unterrühren.
Mit Zimt und Muskatnuss abschmecken.
Ich habe das Ganze noch im [Nutribullet](#) kurz durchgemixt – dies ist aber nicht wirklich notwendig.
Ca 3 Stunden abkühlen lassen und erst danach in Flaschen füllen..



Lucina´s Tipps:



Versuch einmal einen Schuss des Likörs über Vanilleeis mit heißen Himbeeren zu kippen. Die Eier niemals an direktem Feuer schlagen. Auch über dem Wasserbad darauf aufpassen, damit die Eier nicht zu heiß haben – immer fleißig rühren/schlagen. Sahne und Kondensmilch griffbereit halten.



Ich wünsche gutes Gelingen

Deine Lucina Cucina