

EGGNOG



8-10 Portionen / ca. 1,3 Liter

- 750 ml Vollmilch
- 250 ml Sahne
- 5 Eier
- 120g weißer Zucker
- 3 Zimtstangen oder 1/2 TL Zimt
- 2 Vanilleschote
- 1/2 TL Muskatnuss
- 175 ml brauner Rum oder Bourbon

1. Vanilleschote aufschlitzen und die Samen herauskratzen.
2. Milch, Sahne, Zimt, Muskatnuss und Vanille (Samen und die aufgeschlitzte Schote) in einem Topf langsam zum Kochen bringen.
3. Topf von der heißen Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen.
4. Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker in der Küchenmaschine oder mit dem Rührgerät so lange aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Masse hellgelb und dickcremig wird.
5. Die warme Milch **langsam unter ständigem Rühren** zur Eiermasse geben. Den Rum oder Bourbon dazugeben und gut verrühren.
6. Den Eggnog mehrere Stunden, am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Man kann ihn bis zu 3 Tagen gekühlt aufbewahren.
7. Wer möchte, kann vor dem Servieren das steifgeschlagene Eiweiß unterheben.