

cremiger EIERLIKÖRPUNSCH



 10 min.

 leicht

 2

Das brauchst Du:

500 ml **HONIGMILCH**, 100 ml **SCHLAGRAHM**,
200 ml Eierlikör, 1/2 TL Lebkuchengewürz, etwas Zimt & Zucker

So machst Du's:

Zuerst lässt Du die Honigmilch mit dem Schlagrahm und dem Lebkuchengewürz etwas aufkochen. Dann den Eierlikör unterrühren. Jetzt kannst Du noch den Rand von 2 Gläsern befeuchten und in eine Zimt-Zucker-Mischung tauchen.

Den Glasrand einfach in der Mischung drehen. Dann den Eierlikörpunsch in die Gläser füllen und optional mit etwas steifer Sahne und Zimt garnieren.

Genuss-Tipp:

Durch die natürliche Süße der Honigmilch brauchst Du keinen zusätzlichen Zucker hinzufügen und die aromatische Note des Eierlikörs verleiht dieser perfekten Glühweinalternative einen festlichen Geschmack! Himmlisch cremig & verdammt lecker...

In Zusammenarbeit mit „Come cook with Eli“

