

Eggnog

Zutaten:

Für vier Personen

4 Eigelbe

50 g Zucker

500 ml Milch

150 ml Sahne

1 Vanilleschote

1 Msp. Muskatnuss

1 Msp. Zimtpulver

Zubereitung:

Zuerst wird die Vanilleschote der Länge nach aufgeschnitten und das Mark herausgekratzt.

Dann kommen bis auf die Eier und der Zucker alle Zutaten in einen Topf. Die Masse wird bei mittlerer Temperatur langsam erhitzt, sollte aber auf keinen Fall aufkochen!

Während die Milchmasse langsam heiß wird, werden die Eier getrennt. Die Eigelbe werden mit dem Zucker aufgeschlagen, bis alles heller und voluminöser ist. Wenn die Milchemischung heiß ist, wird diese unter ständigem Rühren langsam in die Eigelb-Zucker-Masse gegeben. Dies muss wirklich langsam geschehen, damit sich die Eier an die Temperatur gewöhnen und nicht gerinnen.

Nachdem alles verrührt wurde, kommt der Eggnog zurück in den Topf und wird langsam und unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzt.

Nach ungefähr fünf Minuten sollte der Eggnog fertig sein und die Konsistenz einer Vanillesoße haben.

Eggnog kann warm oder kalt serviert werden.

Guten Appetit!

