

# Eierpunsch

## Die Zutaten:

2 bis 3 Eier (je nach Größe)  
100g Zucker  
1l Weißwein<sup>1</sup>  
4x2 cl Rum<sup>2</sup>

## Die Zubereitung:

- Eier und Zucker für ca. 3 bis 4 Minuten schaumig aufschlagen
- den Weißwein in einen Topf geben und auf ca. 75°C erhitzen
- den Rum in der Mikrowelle für ca. 30 Sekunden erwärmen (am besten in Pinneken)
- ¼ des Ei-Zuckerschaumes in eine Tasse geben
- eine Kelle Weißwein zugeben und einmal alles durchrühren
- den erwärmten Rum zugeben und mit Weißwein auffüllen, umrühren
- auf Wunsch mit Sprühsahne garnieren



1 Mit oder ohne Alkohol, alternativ Apfelsaft  
2 Alternativ 3 bis 4 Tropfen Rumaroma