

Dampfhammer

Zutaten

Eierlikör Punsch Rezept mit Rum:

0,7 l VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 x 0,7 l trockener Weißwein
0,2 l brauner Rum
1-2 Msp. Nelken, gemahlen
1 Msp. Bourbon-Vanille, gemahlen
1 Msp. Lebkuchengewürz
3 EL fein gekörnter brauner Kandis
4-6 EL Honig



Zubereitung

1. Kandiszucker, Honig und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen großen Topf geben und bei mittlerer Stufe (E-Herd 3-4, Gas-Herd 1-2) vorsichtig (unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen) erwärmen.
2. Weißwein, Rum und Gewürze in den großen Topf dazugeben, die gesamte Masse schlagend weiter erwärmen, bis sie einmal aufkocht. Jetzt sollte sich ein feiner, weißlicher Schaum gebildet haben, der sich dann mit einer Suppenkelle, samt Punsch, einfach in die dafür vorgesehenen Gläser füllen lässt.

[Link zum Rezept: Dampfhammer](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de