

alkoholfreier Eggnog

@eatsmarter.de



6 Portionen



alkoholfrei



Zubereitung: 15 min
fertig in 1h 15 min

ZUTATEN:

- 1 Vanilleschote
- 500 ml Milch
- 150g Schlagsahne
- 1 Zimtstange
- 6 Eigelbe
- 75g Puderzucker (aus Rohrzucker)
- etwas Muskat
- eine Flasche

Food-Benefits:

Unser Reminder an dich:

Balance is the key!

Du darfst dir auch mal etwas gönnen!

ZUBEREITUNG

1. Halbiere die Vanilleschote längs und kratze das Mark heraus.
2. Milch, Sahne & Zimtstange in einen Topf geben, aufkochen lassen und vom Herd nehmen.
3. Lasse dies für etwa eine Stunde abkühlen und ziehen.
4. Entnehme nun die Vanilleschote und die Zimtstange.
5. Im nächsten Schritt werden die Eigelbe mit dem Puderzucker über einem heißen Wasserbad schaumig geschlagen. Achte hierbei darauf, es nicht zu heiß werden zu lassen.
6. Die abgekühlte Sahnemilch wird unter ständigem Rühren langsam in die Eiermasse gegeben
7. Fülle den alkoholfreien Eggnog nun in eine Flasche und serviere ihn. Hierbei kannst du beispielsweise etwas Muskatnuss abreiben und deinen Eggnog verfeinern.

