

EGGNOG

Posted on 29. November 2020



Heute habe ich dir eine wunderbare Alternative zu Glühwein, Punsch und Co mitgebracht: Eggnog, ein mega leckerer Eierpunsch mit Vanillelikör. Abgerundet mit etwas Tonkabohne und Zimt, getoppt mit einem ordentlichen Klecks Sahne ist dieses Getränk einfach eine Wucht!



Eggnog einfach selbst gemacht

Eggnog wird traditionell in Nordamerika zur Winter- und Weihnachtszeit getrunken und ist mal eine sehr leckere und tolle Alternative zum hier üblichen Glühwein oder Punsch. In der Regel ist Eggnog ein alkoholisches Getränk, basierend auf Ei, Milch und Sahne. Es gibt sowohl Varianten zum warm als auch zum kalt Trinken. Bei diesem Rezept schmeckt übrigens beides sehr gut, das habe ich ausgiebig für dich getestet und für gut befunden. Herr Cookie und Co hat sich netterweise auch und natürlich völlig selbstlos geopfert, beide Varianten zu verkosten. Eggnog wollte ich schon lange mal ausprobieren, aber irgendwie habe ich es wieder immer vor mir her geschoben oder einfach nie das richtige Rezept gefunden. Da kam mir die nächste Runde von „Koch mein Rezept“ gerade recht. Denn diesmal fiel das Los für mich auf die liebe [Carina von Coffee2Stay](#). Auf ihrem Blog fiel mir sofort das Rezept für „[Versoffener](#)“ [Eggnog nach amerikanischer Art](#) ins Auge. Übrigens in einer tollen Variante mit Pumpkin Pie Spice und Kürbis-Rum.

Eggnog mit Licor 43

Eggnog mit Licor 43 ist natürlich alles andere als stilecht. Das gebe ich zu... Denn eigentlich hat ein spanischer Vanillelikör natürlich nichts in einem amerikanischen Eggnog zu suchen - zumindest fürchte ich das mal ganz stark. Aber hey, das Gesöff schmeckt mega lecker! Und Aufgabe bei „Koch mein Rezept“ ist ja, das Rezept einer lieben Blogger-Kollegin oder eines lieben Blogger-Kollegen neu zu interpretieren. Das Projekt "Koch mein Rezept" hatte [Volker](#) im Sommer als Foodblogger Event ins Leben gerufen. Dabei werden per Los, ähnlich wie beim Wichteln, verschiedene (Food) Blogs untereinander zugeordnet und das alle zwei Monate neu. Dabei kann sich jeder dann selbst ein Rezept aus dem zugeordneten Blog aussuchen (meist unter vorheriger Absprache), nachmachen und frei interpretieren. Eine ganz wunderbare Initiative, um neue Blogs kennenzulernen, sich vorzustellen und miteinander zu vernetzen. Meine bisherigen Rezepte für dieses Event waren übrigens die [Brotchips | würziger Snack & Brot Verwertung](#) sowie der [Flammkuchen mit Birnen, Camembert & Walnüssen](#).

Auf [Coffee2Stay](#) bloggt übrigens ein echter Profi, den Carinas Berufswunsch war schon von Kindesbeinen an Journalistin. Dieser Job brachte ihr unzählige Umzüge und bisher elf Wohnorte in vier Nationen ein. Das spiegelt sich auch bei den Rezepten wieder, denn hier ist sie kulinarisch auch sehr international unterwegs. Dabei fiel mir eine besondere Liebe zu Schweden auf und zugegebenermaßen haben mich auch besonders die schwedischen Rezepte gereizt. Zum Beispiel die [Havreflarn med choklad och jordnötssmör](#), zu deutsch Haferkekse mit Schokolade und Erdnussbutter oder der [Kärleksmums](#), ein Schokoladenkaffeekekuchen mit Kokosnuss. Beides

köstliche Rezepte, aber ich musste mich ja entscheiden und der Egnog passte jetzt einfach zu gut in die Weihnachtszeit. Übrigens, Rezepte für den Thermomix sind auch bei Carina zu finden.

Mein Fazit

Warum habe ich nur so lange mit Egnog gewartet? Mega lecker, super einfach und schnell zubereitet. Wird es in Zukunft im Hause Cookie und Co sicher öfter geben. Das letzte I-Tüpfelchen neben dem Vanillelikör ist für mich ein Hauch von Tonkabohne. Aber da kann man auch ganz wunderbar variieren und rumexperimentieren. Pumpkin Pie Spice werde ich ganz sicher auch noch mal ausprobieren. Bevor ich dir jetzt aber noch weiter den Mund wässrig mache, ran ans Rezept und viel Spaß beim Nachmachen...



Cookie und Co
Einfach backen, leicht und lecker

Eggnog



5 from 2 reviews

Arbeitszeit:

15 Minuten

Gesamtzeit:

15 Minuten

Ertrag:

4 Portionen (eher reichlich bemessen)

Portionen:

Stück

Zutaten

- 300 g Milch
- 4 Eier
- 80 g Zucker
- 250 g Sahne
- 160 g Licor 43
- 2 TL Vanilleextrakt (oder 1 Prise gemahlene Vanille)
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Tonkabohne

Deko

- geschlagene Sahne
- Zimt

Zubereitung

1. Eier mit dem Zucker schaumig schlagen.
2. Dann zuerst langsam die Sahne und danach die restlichen Zutaten (bis auf den Alkohol) hinzugeben und gut unterrühren.
3. Die Masse unter rühren über dem Wasserbad (oder in einer Küchenmaschine mit Kochfunktion) auf etwa 70°C erhitzen, bis die Masse etwas eindickt.
Es sollte unbedingt für einige Minuten die Temperatur von ca. 70°C gehalten werden, jedoch auf keinen Fall aufkochen lassen!

4. Zum Schluss noch kurz den Alkohol unterrühren.
5. Entweder lauwarm als Punsch oder gut durchgekühlt servieren (beides sehr lecker).
Zum Durchkühlen am besten mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken.
6. Vor dem Servieren mit geschlagener Sahne toppen und nach Wunsch mit Zimt bestreuen.

Rezept drucken

Eggnog | Thermomix-Rezept



[Rezept drucken](#)

Rezept teilen

•



•



•



•



•



•



5 from 2 reviews

Arbeitszeit:

5 Minuten

Wartezeit:

10 Minuten

Gesamtzeit:

15 Minuten

Ertrag:

4 Portionen (eher reichlich bemessen)

Portionen:

Stück

Zutaten

- 300 g Milch ()
- 4 Eier ()
- 80 g Zucker ()
- 250 g Sahne
- 160 g Licor 43
- 2 TL Vanilleextrakt (oder 1 Prise [gemahlene Vanille](#))
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Tonkabohne

Deko

- geschlagene Sahne
- Zimt

Zubereitung

1. Alle Zutaten, bis auf den Alkohol, in den Mixtopf geben.
2. Für 10 Min. | 70 °C | Stufe 4 erhitzen.
3. Alkohol hinzugeben, 20 Sek. | Stufe 4.
4. Entweder lauwarm als Punsch oder gut durchgekühlt servieren (beides sehr lecker).
Zum Durchkühlen am besten mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken.
5. Vor dem Servieren mit geschlagener Sahne toppen und nach Wunsch mit Zimt bestreuen.