

Eierlikör-Punsch

Dieser heiße Punsch mit Eierlikör und weihnachtlichen Aromen wärmt im Winter Hände und Herzen.

etwa 10 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Punsch:

700 ml Eierlikör
700 ml Weißwein
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale

Zum Verzieren:

Holzspieße
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Weihnachts-Aroma
etwa 25 g getrocknete
Cranberrys

Wie mache ich leckeren Eierlikör-Punsch?:

1 Punsch zubereiten:

Eierlikör, Wein, Zucker, Vanille-Zucker und Finesse in einem Topf verrühren und erhitzen (nicht kochen!), dabei ab und zu umrühren.

2 Punsch verzieren:

Sahne steif schlagen. Punsch in vorgewärmte Tassen oder Gläser füllen. Jeweils etwa einen Esslöffel Schlagsahne daraufgeben und mit etwas Weihnachts-Aroma bestreuen. Jeweils einige Cranberrys auf einen Zahnstocher spießen und mit dem Punsch servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Punsch kann gut vorbereitet und dann zum Verzehr erwärmt und dekoriert werden.