



## EIERPUNSCH (alkoholfrei)

### Zutaten für 6 Portionen

625 ml Milch  
4 Zimtstangen  
1/8 TL Gewürznelken  
1/2 TL Vanilleextrakt  
7 Eigelb  
170 g Zucker  
500 ml Sahne  
2 TL Vanilleextrakt  
1/8 TL Muskatnuss

1. Milch, Zimtstangen, Gewürznelken und 1/2 TL Vanilleextrakt in einem Topf vermengen. Auf der niedrigen Kochstufe bis 70 °C aufwärmen, beiseite stellen und 15 Minuten ziehen lassen.
2. Die Eier mit dem Zucker zu einer festen, cremigen Masse mixen.
3. Währenddessen Zimtstangen aus dem Milch entfernen, Milch aufkochen. Sobald die Milch kocht, vom Herd nehmen. In einem dünnen Strahl zur Eiermasse, die dabei unbedingt weiter gerührt werden soll, gießen.
4. Die gesamte Ei-Zucker-Milch-Mischung zurück in den Topf geben und auf der mittleren Stufe ca. 3 Minuten unter ständigem Rühren ziehen lassen. Mit Frischhaltefolie bedecken und 1. Stunde abkühlen lassen.
5. Nach einer Stunde die Sahne, 2 TL Vanilleextrakt sowie Muskatnuss hinzufügen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Genießen Sie den Eierpunsch kalt und evtl. mit einer Prise Zimt!