

Steirischer Eierpunsch



Getränk
Rezeptart



30 Minuten
Zubereitung



mittel
Schwierigkeit

ca. 50 Minuten Zieh- und Abkühlzeit



Zutaten für ca. 8 Portionen

1 Flasche Südsteirischer Weißwein (Gelber Muskateller, 0,7 Liter)
1/4 Liter Rum (38 % vol.)
1/4 Orangensaft (ohne Fruchtfleisch)
200 g Kandiszucker braun
Abrieb einer Bio-Zitrone
1 2 EL Punschgewürz nach Geschmack (Zimt, Sternanis, Nelken, getrocknete Orangenschalen, etc.)
1/2 Vanilleschote
6 8 sehr frische Bio-Eier (Gewichtsklasse M bis L)
Garnierung: Schlagobers und Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zubereitung

Alle Zutaten (bis auf Eier) in einem Kochtopf erwärmen (nicht kochen!) und für ca. 1/2 Stunde ziehen lassen. Flüssigkeit abseihen und auf unter 50 °C abkühlen lassen. Mark der Vanilleschote zur Flüssigkeit geben, Eier untermixen. Punsch im Wasserbad oder in einem Simmertopf gut erhitzen (darf nicht aufkochen) - währenddessen mit dem Schneebesen gut umrühren. Der Punsch ist fertig wenn er dicklich wird und bezüglich Temperatur gerade zu heiß zum Trinken ist (kann bei bleibender Temperatur und ständigem Rühren für weitere 5 bis 10 Minuten am auf der Kochstelle bleiben). Obers steif schlagen, Eierpunsch in Gläser anrichten, nach Belieben mit Schlagobers und Kürbiskernöl garnieren und sofort servieren.

Rezept von Theresia Fastian / Foto: Stefan Kristoferitsch