

Eierlikör-Punsch

ca. 10 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Punsch:

1 l Eierlikör
400 ml Weißwein
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale

Zum Verzieren:

200 ml geschlagenes Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale
Lebkuchengewürz
25 g getrocknete Cranberrys
Zahnstocher

1 Punsch:

Eierlikör mit Wein, Zucker, Vanille-Zucker und Orangenschalen unter mehrmaligem Umrühren erhitzen, aber nicht kochen.

2 Zum Verzieren:

Den Punsch in vorgewärmte Gläser füllen. Einen Esslöffel Schlagobers darauf geben und mit etwas Zitronenschale und Lebkuchengewürz bestreuen.

3 Cranberrys auf Zahnstocher spießen und zum Punsch servieren.