

... > Getränke > Punsch

# Eierpunsch




★★★★☆ 4.59 (219 Bewertungen)

 143 Kommentare

 5 Min.

 simpel

 24.05.2003

---

**Weitere Rezepte - genauso gut!**

---

## Zutaten

8



Portionen

1 Flasche Eierlikör à 750 ml

½ Liter Weißwein, am besten süß

½ Liter Orangensaft

1 Pck. Vanillezucker

---

## Zubereitungstipps

---

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 5 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 5 Minuten

Alles in einen Topf geben und erwärmen.  
Ist ziemlich süffig.

## Rezept von



Gelöschter Nutzer

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

---

## **Markenrezepte bei Chefkoch**

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

16.02.2021 20:09

Kondimaus06

WOW

Sehr sehr lecker und süffig.  
Alles nach Rezept 😊

[Antworten](#)

---

29.12.2020 20:03

florianschwantje

Hallo alle zusammen, kann ich den Punsch auch schon erhitzen und dann in Flaschen abfüllen und kalt stellen?

[Antworten](#)

---

30.12.2020 09:42

Baby-Biggi

Ja, das funktioniert. Schau einfach mal die Bilder im Rezept an, da hat das jemand auch in Flaschen abgefüllt, da kann man von ausgehen, dass der verschenkt werden sollte, da wird der Punsch ja automatisch wieder kalt. Das schadet ihm nicht. ;-)

[Antworten](#)

---

28.12.2020 10:40

Mandolito88

5  
Sehr süffig

[Antworten](#)

AnniMa26

Ich habe Eierlikör mit Rum selbst gemacht und wollte gern Eierpunsch daraus machen. Dieses Rezept ist perfekt. Beim ersten Mal habe ich mich ans Rezept gehalten. Mittlerweile mache ich es Pi x Daumen. Schmeckt immer!

**Antworten**

---

---

---

01.01.2004 14:34

sbreuer

Ich liebe Eierpunsch und der war superlecker. Richtig süffig.  
Danke fürs Rezept.

**Antworten**

---

30.12.2003 00:02

motherwith2kids

Diesen Punsch haben wir am 1.Weihnachtstag zubereitet und es war ziemlich lecker. Wir haben aber noch etwas Zimt hinzugefügt, ist natürlich Geschmackssache.

**Antworten**

---

23.12.2017 20:22

angler244

Bei uns gabs diesen Punsch, in Anlehnung an eine Punschvariante aus der Eifel, mit einem kleinen Schuss Bessen Genever, wirklich nur wenig und über die Schlagsahnehaube.

Sehr lecker!

---

01.12.2003 05:08

Eire

Kenne das nur ohne Orangensaft, werde es aber mal mit O-Saft probieren.

Gruss

Eire

**Antworten**

---

02.11.2003 16:28

dipsi

Hab`s ausprobiert....ist süffig und knallt nicht so doll... lecker Rezept..DANKE ;-))

**Antworten**

---

### Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

## Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

## Live Rezeptsuchen

[bollognaise rezepte](#), [feuerfleisch rezepte](#), [gemuseauflauf rezepte](#), [hamburgerpattie rezepte](#), [kichererbsenmehl rezepte](#), [krautnudeln rezepte](#), [marm rezepte](#), [pinacolada rezepte](#), [pipzzateig rezepte](#), [rotweinjus rezepte](#)