




... > Getränke > Punsch

Eierpunsch - wie auf dem Weihnachtsmarkt



 **4.4** (50 Bewertungen)

 **38** Kommentare

 10 Min.  simpel  14.02.2010

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

300 ml Eierlikör

350 ml Weißwein, lieblich

1 ½ Pck. Vanillinzucker

1 Schuss Rum

Sahne (Sprüh-)

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 10 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 10 Minuten

Den Eierlikör und den Weißwein mit einem Schneebesen in einem kleinen Topf verrühren und zwar vor dem Erhitzen. Beides sollte in etwa die gleiche Temperatur haben. Dann den Vanillinzucker dazugeben und langsam unter Rühren erhitzen, aber nicht kochen. Wenn der Punsch richtig heiß ist, den Rum unterrühren.

Dann in 4 kleine Tassen oder Gläser füllen und mit Sprühsahne verzieren.

Am meisten Spaß macht es, den Punsch mit einem Strohhalm zu schlürfen.

Rezept von

FrauMausE

Weitere Rezepte von FrauMausE

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

02.02.2021 18:55

HansDampfamTopf

Total lecker- aber jetzt leg ich mich weg, der haut ganz schön rein .

[Antworten](#)

24.01.2021 16:52

wolfi47

Da wegen Corona diesen Winter nichts mit Weihnachtsmarkt war, hab ich notgedrungen selber Eierpunsch nach diesem Rezept gemacht. Und nach dem 1. Versuch - von meiner Frau 100 Punkte bekommen. Schmeckt wirklich sehr lecker. Von mir gibts dann 5 Sterne

[Antworten](#)

04.01.2021 18:24

Marius89Hartmann

Yeah, heute probiert. So ein leckerer eierpunsch!

Antworten

22.12.2020 18:17

mlopez

Total abgefahren, der ist soooo legger!

Antworten

19.12.2020 20:21

Thechauffeur

Besser geht es nicht!
Super lecker!
dafür!!

Antworten

23.11.2015 15:54

Grille1961

Nach einem (fast) Winterspaziergang heute diesen Punsch probiert, und es gibt nichts weiter zu sagen: einfach perfekt und sowas von lecker.

Vielen Dank dafür und herzliche Grüße von
Gabi

Antworten

20.12.2014 22:51

Schmackofatz1973

Aber Hallo..

Der hat's in sich :-)

Schmeckt superlecker und wirklich wie auf dem Weihnachtsmarkt. Nur vermutlich noch etwas stärker.. Nach zwei Gläsern steigt die Stimmung schon gewaltig..

Ich habe keine Sprühsahne verwendet, weil ich die nicht so gerne mag, sondern Cremefine frisch aufgeschlagen, ansonsten habe ich mich exakt an das Rezept gehalten.

Vielen Dank dafür, den gibt es bei uns an Heiligabend ;-)

Antworten

14.12.2013 23:40

freixenet1

Superlecker. Auf dem Weihnachtsmarkt war so viel los das man gar nicht an die Buden kam. Hatte noch selbstgemachten Eierlikör und dann war der Eierpunsch zu Hause schnell gemacht.

Antworten

22.01.2011 11:52

Tina004

Hallo,

einfach nur leckerrrrr..... War schneller weg, als ich den Punsch gemacht hatte!

Wir haben noch nen Geburtstag im Januar und da gibts den 10000%ig wieder.

LG Tina

Antworten

30.11.2010 10:08

Ullimi

Hallo,

sehr, sehr lecker 4 Liter sind auf unserer Geburtstagsfeier weggegangen wie nichts.

Und ich habe sogar im Eifer des Gefechts den Rum vergessen und für Sahnehäubchen gar keine Zeit gefunden.

Das wird aber im kleineren Kreis auf jeden Fall nachgeholt und richtig gemacht.

Sehr empfehlenswert, danke!!

Beste Grüsse, Ullimi

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

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

falafel rezepte, französische rezepte, hähnchenbrust rezepte, kirschstrudel rezepte, mousaka rezepte, pistazienmus rezepte, pita rezepte, rezeptideen rezepte, silikonbackform rezepte, zitronenhähnchen rezepte