

Cocktails mit Sahne Rezepte

Virginia Egg Nog

Zutaten :

4 cl Bourbon Whiskey
2 cl Rum (braun)
1 cl Sahne
1 cl Zuckersirup
1 St Eigelb
1 St Eiweiß
10 cl Milch
Eiswürfel
Muskatnuß
Alkohol: 13%



Kategorie: Sonstiges
Menge: 18 cl

Alle flüssigen Zutaten außer Milch mit einem ganzen Ei und einigen Eiswürfeln in den Shaker geben. Kräftig schütteln, und die Mischung durch das Bar Sieb in ein Longdrinkglas abseihen. Je nach Geschmack mit eiskalter Milch auffüllen und umrühren. Den fertigen Drink mit Muskatnuß bestreuen und sofort servieren.

Zusatz Info :

Eigelb

Ein Eigelb ist für jeden so genannten "Flip", das ist die Bezeichnung für eine bestimmte Gruppe von Bargetränken, unverzichtbare Zutat. Achten Sie bei der Trennung von Eiweiß und Eigelb bei der Zubereitung von Katergetränken wie der "Prairie Oyster" unbedingt darauf, daß das Eigelb unversehrt bleibt und nicht zerfließt.

Eiweiß

Bevor Sie das Eiweiß, das nach der Zubereitung eines "Flips" übrig ist, wegwerfen, schauen Sie die Rezeptdatenbank noch einmal durch: Auch das Eiweiß läßt sich in zahlreichen interessanten Mixgetränken verarbeiten.