

# Weihnachten Rezepte

## Eg Nogg

Gattung: Amerika, Ei, Getränk, Weihnachten

---

6	Eier	1	Becher Vanillinzucker
200 g	Puderzucker	1 Liter	Milch
1/4 Liter	Bourbon Whisky	1	Becher Schlagsahne (ß 200 g)

---

Eigelbe mit Vanillin- und Puderzucker schlagen, bis die Masse dick und hellgelb ist. Den Whisky langsam nach und nach in die Eiermasse schlagen.

Kurz vor dem Servieren die kalte Milch und die Sahne unterrühren.

Die Eiweiß steif schlagen, 2/3 davon unterziehen und den Rest als Haube obenauf setzen.

Tipp Eg-Nogg kann nach Wunsch auch warm serviert werden. Dann erst entfaltet sich das Aroma richtig.