



Büsumer Eierpunsch

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Für/gegen kalte Tage, das Kultgetränk, wie an der Küste

Zutaten

- 6 Eigelbe
- 1/4 l Wasser
- 3 EL Zucker
- 1 Prise gemahlener Ingwer
- 1 Prise Nelkenpulver
- Etwas Getrocknete Zitronenschale
- 1/4 l Brauner Rum 40%

Zubereitungsart

Schritt1

Das Eigelb in einem Topf mit dem Zucker schaumig schlagen.

Schritt2

Das heiße, kochende Wasser unter ständigem Rühren hinzugeben, würzen und den vorgewärmten Rum hinzufügen, 2 - 3 min. auf der Herdplatte weiter schlagen.

Schritt3

Das recht heiße, schaumige Getränk in vorgewärmte Punschgläser füllen und sofort servieren.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** büsum, holsteinisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buesumer-eierpunsch/>