



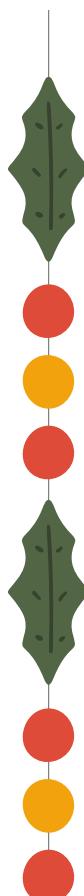
Adventskalender 2025

Stadtwerke Grevesmühlen

Klassischer Eggnog – mit und ohne Alkohol

Zutaten:

4 Eier (getrennt in Eigelb und Eiweiß)
100 g Zucker
500 ml Milch (oder Mandel-/Hafermilch für vegan)
250 ml Sahne
1 TL Vanilleextrakt
½ TL frisch geriebene Muskatnuss
¼ TL Zimt
Optional: 120 ml Rum, Bourbon oder Brandy (Alkoholfrei: 1 TL Vanilleextrakt zusätzlich + evtl. 1 EL Ahornsirup oder Honigsirup)



1. Eigelb und Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen, bis die Masse hell wird.
2. Milch, Sahne, Vanille, Muskatnuss und Zimt unterrühren.
3. Optional: Rum, Bourbon oder Brandy einrühren (für alkoholfreie Variante weglassen oder durch Ahornsirup ersetzen).
4. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben, so wird der Eggnog schön luftig.
5. Den Eggnog gut kühlen und vor dem Servieren noch einmal durchrühren.
6. Mit etwas Muskatnuss bestreuen und kalt oder leicht gekühlt servieren.



Tipp:

Für eine sichere alkoholfreie Variante kannst du das Eigelb mit Milch & Zucker vorsichtig auf ca. 70–72 °C erhitzen (nicht kochen!).