



# Eckes Eggnog



## Zutaten

### Zutaten für 12 Portionen:

6 Eier  
500 ml Sahne  
250 ml Milch  
125 g Zucker  
½ Vanilleschote ausgekratzt  
200 ml ECKES Edler Eierlikör  
125 ml brauner Rum  
Muskatnuss zum Garnieren

## Zubereitung

Eier trennen und Eiweiß beiseitestellen. Eigelb mit Sahne, Milch, Zucker und Vanille glatt rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Eiweiß steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben, dabei auch vorsichtig den Alkohol unterrühren. Eggnog im Kühlschrank einige Stunden durchziehen lassen. Zum Servieren etwas Muskatnuss darüber streuen.