



## Zutaten

1	Vanilleschote
200 ml	Sahne
750 ml	Milch
etwas	Muskatnuss (gemahlen)
etwas	Zimt (gemahlen)
6	Eigelb (frisch)
120 g	Zucker
etwas	Rum (nach Belieben)
	Zimtstangen (nach Belieben, zum Servieren)

## Zubereitung

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne und Milch mit Vanillemark, Schote, etwas Muskat und Zimt in einem Topf bei mittlerer Hitze leicht erhitzen (nicht kochen).

Eigelb mit den Schneebesen des Handmixers 5–8 Minuten dick-cremig aufschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die Vanilleschote aus der Milch-Sahne entfernen. Die warme Mischung nach und nach unter die Eigelb-Zuckermischung rühren. Danach alles wieder in den Topf geben und unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten erhitzen (nicht kochen!), bis die Masse etwas dickflüssiger wird.

Am Ende nach Belieben etwas Rum unterrühren und direkt in 6 Becher oder Gläser füllen. Nach Belieben mit je einer Zimtstange und etwas gemahlene Zimt servieren.

### TIPP:

Statt Rum kann man auch Whiskey oder Brandy verwenden. Wer den Eggnog alkoholfrei genießen möchte, lässt den Alkohol einfach weg oder nimmt alkoholfreien Rum.

## Das Lieblingsrezept von Svenja Randerath

„Zu einer amerikanischen Weihnachtsfeier gehört auch immer ein Eggnog. Diesen bereite ich meiner Familie zu den Festtagen immer gerne, denn er erinnert mich an meinen USA-Aufenthalt als Teenager. Damals durfte ich den Eierpunsch allerdings nur alkoholfrei genießen. ;-)“

Svenja Randerath ist die Personalleiterin bei der NEXUS AG und verbreitet den „Freedom to Innovate“ Spirit in der Organisation.

