

# Egg Nogg & Egg Nogg Coffee



## Zutaten

4 Gläser Eggnogg  
3 Eier  
2 Eigelb  
50 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
450 ml Milch  
200 ml Sahne  
1 TL Zimt  
1 Msp. Nelken  
1 Msp. Muskatnuss  
1 Msp. Salz

## Außerdem:

Nach Belieben 100 ml Vodka  
300 ml Java Cold Brew

## So wird's gemacht:

Für den Eggnogg: Eier, Eigelbe und Zucker in einen Topf geben und gut verquirlen. Milch, 100 ml Sahne und Gewürze hinzugeben und alles auf mittlerer Stufe erhitzen, dabei ständig rühren. Masse ca. 5 Minuten unter rühren weiter erhitzen, nicht köcheln lassen! Topf abdecken und 10 Minuten ziehen lassen. Masse mit einem Pürierstab sehr gut aufschäumen und in Gläser füllen. Restliche Sahne leicht aufschlagen und je Glas etwas Sahne hinzugeben. Warm genießen.

Für den Coffee Cocktail: Masse abkühlen lassen, mit Vodka und Cold Brew Kaffee aufgießen und mit Eiswürfeln im Cocktailshaker mischen und in Gläser füllen. Kalt servieren.



<https://knusperstuebchen.net/>