

# Hot Angel's Delight

## Zutaten

Eierpunsch Hot Angel's Delight

- 0,7 l VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 x 0,7 l trockener Weißwein (z.B. Riesling)
- 100 ml Orangenlikör (Grand Marnier o. Cointreau)
- 100 ml Orangensaft
- 1-2 Msp. Nelken, gemahlen
  
- 1 Msp. Bourbon-Vanille, gemahlen
- 3 EL fein gekörnter brauner Kandis
- 4-6 EL Honig



## Zubereitung

1. Kandiszucker, Honig und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen großen Topf geben und bei mittlerer Stufe (E-Herd 3-4, Gas-Herd 1-2) vorsichtig (unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen) erwärmen.
2. Weißwein, Orangenlikör, Orangensaft und Gewürze dazugeben. Die gesamte Masse schlagend weiter erwärmen, bis sie einmal aufkocht und sich ein weißlicher Schaum bildet.
3. Punsch und Schaum werden dann mit einer Schöpfkelle in (möglichst) stilechte Punsch- oder Bowle-Gläser gegeben. Heiß servieren!

[Link zum Rezept: Hot Angel's Delight](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)