

# Tom-and-Jerry-Eggnog

## Für zwei Personen

5 Eier	125 g Zucker	1 Vanilleschote
500 ml Sahne	250 ml Rum	1 Muskatnuss

Eier trennen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. In einer Metallschüssel Eigelb mit Zucker und dem Vanillemark verrühren. Vorrichtung für Wasserbad vorbereiten. Sobald das Wasser beginnt zu kochen, die Metallschüssel über das Wasser stellen und 350 Milliliter Sahne unterheben und zu einer cremigen Konsistenz verrühren. Anschließend den Rum unterrühren. Die restliche Sahne steif schlagen. Eggnog in Tassen füllen und Sahne darauf verteilen. Mit etwas Muskatnuss bestreuen und servieren.

Nicholas Fanselow am 07. Dezember 2016