



MARZIPANLIQUEUR PUNSCH

ZUTATEN : für Springform 28 cm Ø

Für 2 Gläser

- 300 ml Vollmilch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Anissterne
- 1 Zimtstange
- 1 Nelke
- 30 ml Niederegger Marzipan Liqueur
- 2 EL Jamaica-Rum
- 1 EL Honig
- 2 EL Kristallzucker

ANLEITUNG:

1. Vollmilch, Vanillezucker und Gewürze in einen Topf geben und erhitzen, ca. 15 Minuten ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit eine kleine Pfanne mit Zucker gleichmäßig austreuen. Diesen bei mittlerer Temperatur karamellisieren lassen. Den Karamell etwas abkühlen lassen und mit einem Esslöffel Fäden auf Backpapier ziehen.
3. Die Milch erneut erhitzen. Die Gewürze entfernen und mit einem Milchschaumer aufschäumen. Marzipan Liqueur und Rum untermischen.
4. Honig in Gläser füllen und den Punsch hineingießen. Karamell ablösen, in den Punsch geben und sofort servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

