

Eiergrog (4 Gläser)

Zutaten:

1 EL Tee Meßmer Assam Ceylon
1/8 l Rum
1 Ei
1 Eigelb
2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Tee mit 125 ml kochendem Wasser aufgießen und 4 Minuten ziehen lassen. Tee durch ein Sieb gießen und dabei den Tee auffangen. Rum leicht erwärmen.

Ei und Eigelb mit Puderzucker cremig schlagen und nach und nach Tee und Rum unterrühren. Eiergrog in vorgewärmte Gläser füllen und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Pro Glas:

kJ/kcal: 1194/285 | EW: 5,5 g | F: 7 g | KH: 15 g | BE: 1,5 |

