

Bombardino

Portionen 1000 Gramm

Zutaten

- 230 g Zucker
- 300 g Sahne
- 8 Eigelb
- 1 geh. TL Vanillezucker, selbst gemacht oder Tonkabohnenzucker, selbst gemacht
- 130 g Whiskey
oder 130 g Weinbrand
- 130 g Rum

Zubereitung

1. Zucker, Sahne, Eigelb, Vanillezucker, Whiskey und Rum in den Mixtopf geben, Modi Andicken /80°C , sofort in heiß ausgespülte Flaschen umfüllen (siehe Tipp), verschließen, abkühlen lassen, im Kühlschrank aufbewahren und kalt servieren (siehe Tipp).

Tipps & Tricks

- Bombardino ist der Hit auf den Après-Ski-Hütten und eine willkommene Abwechslung zum Eierlikör.
- Du kannst den Bombardino auch heiß mit Sahnehaube und Zimt servieren.
- Hole die Flasche bereits eine Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank, so lässt sich der Bombardino leichter ausschenken.

