

## **White Whiskey Punsch**

### **Zutaten:**

1 l Wasser  
240 ml Whiskey  
4 Eigelb  
100 g Zucker  
100 ml Sahne  
geriebene Muskatnuss zum Bestreuen

### **Zubereitung:**

Das Wasser und den Whiskey in eine Einheit 20 cm, 4,0 l geben und den Servierdeckel auflegen.

Die Einheit auf den Navigenio stellen und auf Stufe 6 erhitzen, jedoch nicht kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker cremig aufrühren und die Sahne unterrühren.

Das Ei-Creme mit einem Schneebesen langsam in die heiße Whiskey-Wasser Mischung rühren.

Zum Warmhalten den Navigenio auf Stufe 1 zurückschalten. Gelegentlich gut umrühren und darauf achten, dass der Punsch nicht anfängt zu kochen, da sonst das Eigelb gerinnt.

Den Punsch in Tassen füllen und mit etwas geriebener Muskatnuss bestreuen.

**Guten Appetit!**