



Deutscher Teeverband e.V.

Eier-Tee-Grog

Zutaten für 4 Gläser:

3 Aufgussbeutel Earl-Grey

1 Ei

1 Eigelb

3 EL Puderzucker

50 ml Weinbrand

1 TL Kakao

Zubereitung:

Tee mit 125 ml kochendem Wasser übergießen und 3 Minuten ziehen lassen. Aufgussbeutel entfernen. Ei, Eigelb und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig aufschlagen. Tee und Weinbrand hinzufügen und über einem heißen Wasserbad weiterschlagen bis eine cremige Masse entsteht. In Gläser füllen und mit Kakao bestäuben.

Pro Glas ca. 91 Kalorien/379 Joule