

Bombardino – italienisches Après Ski-Getränk



Foto und Rezept von Kathrin Ebert

Bombardino-italienisches Après Ski-Getränk
Oder

Ein kleines Mitbringsel an Weihnachten 😊 ☐

Zutaten:

10 Eigelbe
300g Puderzucker
2 Tüten Vanillezucker
400ml Kaffeesahne 30% Fett
400ml Rum

Zubereitung:

Die Eier trennen, die Eigelbe in die Kochschüssel geben.

Ballonschneebesen einspannen.

Puderzucker und Vanillezucker hinzugeben und mit dem Ballonschneebesen schaumig rühren, dann langsam unter Rühren

die Kaffeesahne und danach den Rum einlaufen lassen.

Temperatur auf 80 °C einstellen, das Ganze darf NICHT kochen, ca. 10 min kontinuierlich rühren lassen.

Die zu füllenden Flaschen sollten vorher schon sauber da stehen, um den Bombardino gleich heiß abzufüllen.



Zubereitung für heißen Bombardino – 1 Portion:

4 cl Bombardino
4 cl Eierlikör
4 cl Weinbrand
6 cl Milch
1 TL Rohrzucker

Diese Zutaten zusammenmischen und erhitzen, dann ein Schlagsahnehäubchen oben drauf, mit Zimt- oder Kakaopulver bestreuen

Zubereitung Bombardino on the rocks:

Bombardino schmeckt auch im Sommer gut, dann die Milch nicht erhitzen, sondern kalt dazu geben und den Bombardino mit Eiswürfeln servieren.

Zum Wohl

Kathrin Ebert