

# Cocktail Rezepte

## Brandy Egg-Nog Cocktail

### Zutaten:

4 cl Brandy  
1 cl Zuckersirup  
10 cl Milch  
1 St Eigelb  
Eiswürfel  
Muskatnuß  
Alkohol: 10%

### Gattung:

Kategorie: Sonstiges  
Geschmack: kräftig  
Dekoration: Erdbeere  
Menge: 15 cl

### Zubereitung:

Die Zutaten mit Eiswürfeln in den Shaker geben, kräftig schütteln und das Ganze durch das Barsieb in ein Old-Fashioned-Glas oder einen Tumbler abgießen. Den fertigen Drink mit Muskatnuß bestreuen und sofort mit kurzem Trinkhalm servieren.

### Zusatz Info:

#### Brandy 36% - Milch 0%

##### Brandy 36%

"Brandy" ist die englische Bezeichnung für Branntwein und benennt in englischsprachigen Ländern auch die bei uns als Weinbrand und Cognac bekannten Produkte. Der typische Brandy kommt heute aber aus Spanien und Portugal, wo durch die Verwendung spezieller südeuropäischer Traubensorten ein besonders weicher, leicht süßlich schmeckender Branntwein erzeugt wird.

##### Milch 0%

Wenn dies nicht speziell angegeben ist, sollte wegen des vergleichsweise geringen Eigengeschmacks zur Zubereitung von Mixgetränken nur Kuhmilch verwendet werden... Vollmilch, also Milch mit einem Fettgehalt von ungefähr 3.5 %, läßt die Drinks erheblich cremiger werden als die kalorienärmere Magermilch und sollte dieser daher vorgezogen werden.