

NOUGAT-MATCHA_EGGNOG

ZUTATEN

Für 2 Gläser:

500 ml Milch
50 g Niederegger Nuss Nougat
5 cl Niederegger Nougat-Liqueur
2 Tl Matchatee
1 frisches Ei (Größe M)
60 g weiße Schokolade
5 cl Niederegger Marzipan Liqueur
20 g feiner Kristallzucker
20 g Pekannüsse

ZUBEREITUNG:

1. 200 ml Milch erhitzen und Nuss Nougat darin auflösen. Nougat-Liqueur zugießen.
In 2 Gläser füllen.
2. Übrige Milch erhitzen und den Matchatee hineingeben.
3. Ei trennen und das Eigelb zugeben. Mit einem Schneebesen verschlagen. Weiße Schokolade darin auflösen.
Über einen Löffel in die Gläser gießen.
4. Eiklar schaumig schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Auf die Gläser verteilen.
Mit gebrochenen Pekannüssen bestreuen und servieren.

