

# Heiße Oma | Heiße Milch mit Eierlikör

Eierlikör, Eigelb und Milch in einer köstlich, heiß-cremigen Gesamtkomposition.

**Kalorien? Sollte man bei diesem Genuss einfach mal vergessen. In diesem Rezept mischen wir Eierlikör mit Milch anstatt Sahne. Dieses Heißgetränk ist ein klassischer Après Ski Hit und hier und da auch als Loipenmilch bekannt. Wer gern Ski fährt und im Anschluss feiert, der wird die Heiße Oma als Drink kennen. Wer es mag, nimmt anstatt Milch einfach Sahne. Die macht die Oma noch viel wilder.**

## Zutaten

- 1 Ei
- 1 Prise Muskat
- 200 ml Milch
- 8 cl Eierlikör
- frische Schlagsahne
- Schokoraspeln

## Zubereitung

- Die Milch in einem Topf bei mittlerer Temperatur langsam erwärmen. Vorsicht! Nicht aufkochen lassen.
- Das Eigelb vom Eiweiß trennen und aufschlagen bis es eine schön cremige Konsistenz bekommt, dann zu der Milch geben und gut unterrühren.
- Eierlikör und Muskat unterrühren und in eine Tasse oder ein Glas füllen.
- Sahne, am besten mit einem Sahnspender, aufsprühen und mit einigen Schokoraspeln bestreuen.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/heisse-oma/>