

# VERPOORTEN-Caffè Vanille

## Zutaten

für 1 Portion:

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Kugel Vanilleeis

1 Msp. Vanillemark

1 Tasse kalten, starken, süßen Kaffee

Dekoration:

geschlagene Sahne und Schokostreusel



Glasform: Designer-Kaffeegläser von Verpoorten

## Zubereitung

Das Kaffee-Laffe-Glas im Tiefkühler vorfrostern. Die Vanilleeis-Kugel hineingeben. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Vanillemark mischen, über das Eis geben und den Kaffee darüber gießen. Mit der Sahne verzieren und den Schokostreuseln bestreut servieren.

Tipp: Vanillemark erhält man am besten aus einer Vanilleschote. Dazu die Schote längs aufschlitzen und das Mark mit einem Teelöffel herausschaben.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Caffè Vanille](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)