

VERPOORTEN CHOCHOCHINO

Zutaten

Eierlikördrinks mit Kakao - Cocktailwettbewerb Homeparty Herbst - Winter "C.N. - VERPOORTEN CHOCHOCHINO"

2-4 Esslöffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, der Gelbe Klassiker

200 ml heiße Milch

100 ml heißes Wasser

2 gehäufte Teelöffel entöltes Kakaopulver

1 - 2 Esslöffel Vanillezucker (je nach Vorliebe)

1 Messerspitze Zimt

Schlagsahne, Schokoröllchen



Zubereitung

Das Kakaopulver mit dem Zucker in die Tasse oder in ein Gefäß geben. Mit dem heißen Wasser aufgießen, dabei stetig umrühren bis sich alles gelöst hat. Mit heißer Milch aufgießen und Zimt unterrühren. Zuletzt VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren. Mit Schlagsahne garnieren und Schokoröllchen darüber streuen. MMMh, sehr lecker.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN CHOCHOCHINO](#)

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