

Bester Pflaumen Eiskaffee "VERPOORTEN Eiskaffee Prune" mit Eierlikör und Zimt

Zutaten

(für 1 Longdrinkglas Eiskaffee)

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 cl starker Kaffee (Espresso)

1-2 cl Pflaumenbrand (Vieille Prune)

Zucker und Zimt

1-2 Eiwürfel

evtl. ein Schuss frische Milch

Glasform: VERPOORTEN Longdrinkglas



Zubereitung

1. Brühen Sie frischen, starken Kaffee auf. Für den "VERPOORTEN Prune" eignet sich am besten eine aromatische Espressobohne.

2. Rühren Sie dann eine Prise Zimt in den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör. Achten Sie darauf, dass beim Einrühren der Zimt möglichst wenig verklumpt, damit sich die feine Zimtnote im "VERPOORTEN Prune" gleichmäßig verteilt.

3. Geben Sie dann einen guten Schuss Pflaumenbrand hinzu. Es eignet sich hierfür sowohl ein klarer Pflaumenschnaps wie etwa der berühmte Sliwovitz aus Slowenien, als auch ein brauner Pflaumenbrand wie der französische Vieille Prune.

4. Geben Sie jetzt auch den abgekühlten Espresso hinzu und rühren Sie alles gut durch.

5. Vermischen Sie Zucker und Zimt separat in einer Untertasse und schwenken Sie ein Cocktailglas, das am Rand mit kaltem Wasser angefeuchtet ist, durch die braun-weiße Mischung. So erhalten Sie denkbar einfach einen dekorativen und gleichzeitig prickelnd-leckeren Zimt-Zuckerrand.

6. Geben Sie dann ein paar Eiswürfel ins Glas und gießen Sie den "VERPOORTEN Prune" hinein.

Fertig ist der erfrischend knackige und belebende Pflaumen-Eiskaffee mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör.

Leser-Tipp

Wem das Original-Rezept zu scharf oder zu stark ist, der mag dem Cocktail getrost einen Schuss Milch begeben. Der köstlichen Kombination aus der Pflaumen-Zimt-Note mit dem cremig-zarten Eierlikör-Eiskaffee tut dies keinen Abbruch!

[Link zum Rezept: Bester Pflaumen Eiskaffee "VERPOORTEN Eiskaffee Prune" mit Eierlikör und Zimt](#)

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