

# Frühlingsfrischer Erdbeer-Holunder-Drink mit VERPOORTEN

## Zutaten

Für 2 Cocktails (Longdrinkgläser à 28 cl):

- 6 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 g Naturjoghurt
- 50 ml Sahne
- Mark von ¼ Vanilleschote
- 75 g Erdbeeren (frische oder ungezuckerte tiefgefrorene)
- 2 cl Erdbeersirup
- 1 cl Holunderblütensirup



## Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, putzen und abtupfen (zwei schöne Erdbeeren für die Deko beiseite legen). Mit dem Pürierstab kurz pürieren.
2. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Naturjoghurt, der Sahne und dem Vanillemark glatt rühren.
3. Erdbeer- und Holundersirup vermengen.
4. Die Sirupmischung gleichmäßig auf zwei Longdrinkgläser (à 28 cl) verteilen.
5. Je Glas die Hälfte des Erdbeerpürees vorsichtig darüber geben.
6. Die Hälfte der Likörmischung je Glas vorsichtig über einen Löffel eingießen.
7. Die beiden Erdbeeren einschneiden und am den Glasrand aufstecken.  
Mit einem Trinkhalm servieren.

## Leser-Tipp

Anstelle des Erdbeersirups kann auch Grenadine verwendet werden.

[Link zum Rezept: Frühlingsfrischer Erdbeer-Holunder-Drink mit VERPOORTEN](#)