

Kaffee Cocktails mit Eierlikör "Verpoorten-Kick-off"

Zutaten

Neue Kaffee Rezepte mit Eierlikör!

Coffee-Cocktail »VERPOORTEN Kick-off« - Kaffee-Spezialitäten von der Kakaoküste mit Maragogype und dem Gelben Klassiker!

Cocktails around the world!

Mit VERPOORTEN um die ganze Cocktail-Welt

... "VERPOORTEN Kick-off" - so wunderbar cremig-zart schmeckt Brasilien in deinem Cocktail-Glas!



für einen Kaffee-Cocktail »VERPOORTEN Kick-off«:

2 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 cl Dulce de leche (Kondensmilch 7,5% & Zucker)

1 - 2 Ganze Kaffeebohnen, z.B. Sorte "Maragogype"

Zubereitung

1. So genießt man Kaffee auf Brasilianisch: mit "Dulce de leche" und dem Gelben Klassiker. Cremig-zart, süß, himmlisch lecker!

Dulce de leche kann man in kleinen Dosen fertig kaufen, aber auch ganz einfach selber machen: Auf 100 g Kondensmilch (7,5%) kommen etwa 40 g Zucker. Den Zucker in die Kondensmilch einrühren und die Flüssigkeit erhitzen, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Gelegentlich umrühren, damit nichts anbrennt. Die fertige "Dulce de leche" abkühlen lassen.

TIPP: Je länger erhitzt und gerührt wird und je höher der Zuckeranteil ist, desto dickflüssiger wird die "Dulce de leche".

2. "Dulce de leche" und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (beides gut gekühlt) miteinander verrühren und in ein Cocktailglas geben.

3. Jetzt kommt noch mehr brasilianischer Kick ins Glas: die Kaffeebohne!

Wir empfehlen die Sorte "Maragogype", eine Edelbohne für Feinschmecker, unter der Sonne Südamerikas gereift. Die Kaffeesorte Maragogype ist besonders säurearm, dennoch intensiv und aromatisch.

Beim genussvollen Schlürfen des "VERPOORTEN Kick-off" auf die feine, ganze Kaffeebohne zu beißen – das gibt den besonderen Kick!

Wie eine Geschmacksexplosion aus Kaffee inmitten einer cremig-zarten Wohlfühloase aus "Dulce de leche" und VERPOORTEN ORIGINAL.

Einfach köstlich – so lecker schmeckt Brasilien!

Übrigens:

Die Edelbohne Maragogype wurde im Jahr 1876 in der kleinen Ortschaft Maragogipe bei Salvador da Bahia an der brasilianischen Atlantik-Küste entdeckt, sie wird heute in mehreren Ländern Latein- und Südamerikas angebaut und zählt unter Kennern zum Besten, was die Kaffeepflanze leisten kann.

1876 – da war doch was?

[Link zum Rezept: Kaffee Cocktails mit Eierlikör "Verpoorten-Kick-off"](#)

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

Kaffee Cocktails mit Eierlikör "Verpoorten-Kick-off"

Richtig! Die Unternehmensgründung von VERPOORTEN.
Verwöhnend cremig seit 1876!

Und Bahia – war da nicht auch was?

Richtig! »Ay Ay Ay Maria, Maria aus Bahia« war in den Sechzigerjahren ein Riesenerfolg in deutschen Tanzsälen. 1961 kreierte VERPOORTEN eine neue Refrain-Zeile für den Schlager: Aus »Ay Ay Ay Maria, Maria aus Bahia« wurde »Ei Ei Ei Verpoorten, ob hier ob allerorten« Mit diesem gesungenen Slogan hat VERPOORTEN seitdem ein Stück Werbegeschichte geschrieben.

Leser-Tipp

Schon gewusst?

Brasilien ist mit Abstand der weltweit größte Kaffeeproduzent. Aber die Brasilianer verstehen sich nicht nur auf die Produktion von Kaffee, sie trinken ihn auch gerne: Hinter den USA ist Brasilien der zweitgrößte Konsument von Kaffee – dicht gefolgt von Deutschland auf Platz 3.

"Dulce de leche" ist in Südamerika so verbreitet wie hierzulande der Schuss Milch im Kaffee. Dulce de leche wird in heiß aufgebrühten Kaffee eingerührt und gibt Süße und Weiße zugleich. In Brasilien und Argentinien z.B. wird Dulce de leche oft noch etwas zähflüssiger hergestellt (durch noch höheren Zuckeranteil) und als Brotaufstrich verwendet.

[Link zum Rezept: Kaffee Cocktails mit Eierlikör "Verpoorten-Kick-off"](#)

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