

Macadamia-Kaffee-Shake mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für eine Portion:

Zutaten für das Macadamia-Eis:

- 400 ml Milch
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 Eigelb
- 1 Ei
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Macadamia Nüsse

Zutaten für den Macadamia-Kaffee-Shake:

- 1 Tasse lauwarmen, starken Kaffee
- 1 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Kugel Macadamia-Eis

Deko:

Merci Schokolade mit Kaffeegeschmack

Zubereitung

Macadamia-Eis:

Die Milch mit den 2 Eigelb dem Ei und dem Zucker und Vanillezucker gut verrühren. Dann die Eismasse im Topf unter rühren aufkochen lassen. Sofort von der Kochstelle nehmen und 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben. In der Zwischenzeit die Macadamia-Nüsse zerkleinern. Mit 40 g Zucker die zerkleinerten Nüsse in der Pfanne karamellisieren. Einen Esslöffel Macadamia-Nussmischung aufheben. Die restlichen Macadamianüsse zu der Eismischung dazugeben und gut verrühren. Alles in die Gefriertruhe stellen.

Zubereitung Macadamia-Kaffee-Shake:

- 1 Kugel Macadamia-Eis
- 1 Tasse Kaffee
- 1 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Alles in einen Schüttelbecher geben und kräftig schütteln.
In ein Glas füllen und servieren.

Leser-Tipp

Den Rand vom Glas mit Wasser oder Zitrone befeuchten und in die zerkleinerte Macadamia-Zucker-Mischung tauchen. Das sieht schön aus und schmeckt auch lecker. Den Rand mit geraspelter merci Schokolade dekorieren.



[Link zum Rezept: Macadamia-Kaffee-Shake mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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