

Eiskaffee mit Erdbeeren und lecker Eierlikör

Zutaten

Für 1 Portion Eiskaffee:

1,5 cl Verpoorten Original Eierlikör

1,5 cl pürierte Erdbeeren

1,5 cl Kaffee

1,5 cl geschlagene Sahne



Dekoration:

Blumen

Zubereitung

Ich habe als Vorrat die pürierten Erdbeeren im Kühlschrank stehen: 1 Körbchen (500 g) frische Erdbeeren oder TK-Erdbeeren (500 g Abtropfgewicht) und 250 g Zucker mit dem Pürierstab zu einer sämigen Masse rühren. Hält gekühlt gut 2 Wochen.

Als erstes kommen die pürierten Erdbeeren ins Glas, dann vorsichtig den Verpoorten Original Eierlikör zugeben. Den gekühlten Kaffee über einen Löffel vorsichtig ins Glas eingießen. Zum Schluss die geschlagene Sahne zugeben.

Leser-Tipp

Richtig erfrischend und mit einer fruchtigen Note! Alternativ zu den pürierten Erdbeeren kann man Erdbeersauce verwenden. Die gibt es zu jeder Jahreszeit im Supermarkt!

[Link zum Rezept: Eiskaffee mit Erdbeeren und lecker Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (6/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de