

Erfrischender Pfefferminz-Eiskaffee

Zutaten

fFür eine Portion Pfefferminz-Eiskaffee:

150 ml starker Kaffee

100 ml kalte Vollmilch

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 El Pfefferminzsirup

Ein paar Eiswürfel

Einige Pfefferminztäfelchen, z.B. After Eight zum Dekorieren.



Zubereitung

Den Kaffee brühen, abkühlen lassen und in ein Eiskaffee-Glas füllen. Die Milch mit dem Pfefferminzsirup vermengen und auf den Kaffee gießen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör aufgießen. Die Eiswürfel zum Getränk geben und mit ein paar Pfefferminztäfelchen dekorieren.

Leser-Tipp

Für einen besonders starken Eiskaffee die doppelte Menge Kaffee brühen. Anstelle von Wasser aus der Hälfte des Kaffees Eiswürfel herstellen.

[Link zum Rezept: Erfrischender Pfefferminz-Eiskaffee](#)

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