

# Elke's Eierlikörkaffee

## Zutaten

800 ml kalter Espresso  
2 Becher Sahne  
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach Geschmack  
Schokoladenstreusel  
Eierliköreis



## Zutaten fürs Eierliköreis

400 ml Sahne  
4 Eigelb  
100 g Puderzucker  
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung

Die Eigelbe mit dem Puderzucker über dem siedenden Wasserbad weiß schaumig aufschlagen. Die heiße Sahne in einem dünnen Strahl unter stetigem Rühren in die Eimasse einrühren. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ebenfalls einrühren und alles über dem Wasserbad solange rühren, bis die Masse deutlich eindickt.

Die Eismasse in die Eismaschine geben und je nach Modell ca. 30 Minuten gefrieren lassen, dann in eine Edelstahlschüssel umfüllen und weitere 1-2 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

## Anrichten:

Die Sahne steif schlagen. In jedes Glas 1 bis 2 Kugeln Eierliköreis geben. Kalten Espresso daraufgießen und Sahne aufspritzen. Mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör die Sahne übergießen und mit Schokoladenstreuseln dekorieren.

## Leser-Tipp

Das Eierliköreis schmeckt auch super nur pur!

[Link zum Rezept: Elke's Eierlikörkaffee](#)

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