

Verpoorten-Erdnuss-Flip mit Kaffeehäubchen

Zutaten

pro Person:

200 ml Milch

1 Ei Erdnusscreme

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für das Kaffeehäubchen:

50 ml geschlagene Sahne

150 ml Kaffee

2 gestr. El Zucker

Deko:

1 Schokopraline



Zubereitung

Kaffee zusammen mit dem Zucker auf großer Flamme sirupartig einkochen, abkühlen lassen. Milch, Erdnusscreme und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Pürierstab gründlich zusammenmixen, in ein Glas füllen und die geschlagene Sahne darauf verteilen. Kaffeesirup darüber träufeln und mit einer Schokopraline dekorieren.

Leser-Tipp

Schmeckt gut gekühlt am besten, im Sommer gerne mit einigen Eiswürfeln servieren.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Erdnuss-Flip mit Kaffeehäubchen](#)

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