

Verpoorten Haselnuss Latte

Zutaten

für zwei Verpoorten-Latte:

6 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 cl Haselnuss-Sirup

250 ml Milch

2 Espressi

80 g Haselnusskrokant



Zubereitung

Das Haselnusskrokant in einer beschichteten Pfanne unter gelegentlichem Rühren erwärmen. Den Verpoorten Original Eierlikör in zwei Latte Gläser füllen. Je 2 cl Haselnuss-Sirup ebenfalls in die Gläser füllen. Die Milch in einem Topf erhitzen und mit einem elektrischen Milchaufschäumer möglichst viel Milch aufschäumen. Den Milch Schaum mit einem großen Löffel vorsichtig entfernen und in einem Schüsselchen aufheben. Die heiße Milch ganz langsam in die Kaffeegläser gießen. Der Eierlikör sollte sich nur ganz wenig mit der Milch verbinden.

2 Espressi kochen und ebenfalls ganz langsam aufgießen. Den Milchschaum mit einem Löffel auf die Gläser setzen und schön auftürmen. Zum Schluss das krosse Haselnusskrokant auf den Milchschaum setzen. Durch die Hitze ist das Krokant leicht karamelisiert und schmeckt so noch besser!

Leser-Tipp

Wer mag kann die Zutaten im Glas auch verrühren und erhält dadurch noch einmal einen ganz anderen Geschmack. Der absolute Genießer schichtet die Zutaten im Glas aber nur und genießt Schicht für Schicht einen anderen Geschmack.

[Link zum Rezept: Verpoorten Haselnuss Latte](#)

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