

Kaffee-Cocktail "Adventlicher Schokoccino mit Eierlikör"

Zutaten

für einen Kaffee-Cocktail mit Eierlikör:

150 ml Milch

2 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Tässchen Espresso (oder Espressopad bei Padmaschine)

geraspelte Schokolade (je nach Geschmackstärke des Kakao)

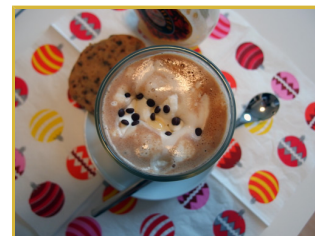
1 Prise Zimt

1 Prise Vanillearoma

1 Sternanis

1 Prise frischer Muskat

50 ml Schlagsahne



Glasform: Neues Verpoorten-Kaffeeglas

Zubereitung

Die Milch und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zusammen mit den Gewürzen in einem Topf erhitzen, dabei immer wieder umrühren. Einen Espresso kochen und Schlagsahne in einem Becher schlagen. Zerkleinerte Schokolade in der Milch auflösen, bis der Kakao die gewünschte Farbe und Geschmacksintensität hat. Den Sternanis entfernen. Den Kakao in ein hohes Latte Macchiato Glas füllen und mit Espresso auffüllen.

Die geschlagene Sahne mit einer Spritztülle auf den Schokoccino spritzen und nach Belieben mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Schokolade verzieren.

Leser-Tipp

Der Schokoccino passt hervorragend in die kalte, dunkle Jahreszeit und zu einem Stück Kuchen oder Adventsplätzchen.

[Link zum Rezept: Kaffee-Cocktail "Adventlicher Schokoccino mit Eierlikör"](#)