

# geeister Lakritz-Kaffee mit Eierlikör und Anis-Sahnehaube

## Zutaten

für 4 Kaffee-Cocktails:

- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 ml kalte Milch
- 1 TI Lakritz-Pulver (Dosierung nach Geschmack)
- 400 ml kalter Kaffee
- 100 ml Sahne
- Etwas Anispulver
- 4 Lakritz-Schnecken
- Eiswürfel



## Zubereitung

Milch mit dem Lakritz-Pulver gut verrühren (wer einen intensiveren Lakritz-Geschmack möchte, fügt noch Lakritz-Pulver hinzu). VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Gläser geben. Einige Eiswürfel obenauf legen. Die Lakritz-Milch auf die Gläser verteilen und dann den Kaffee hineingeben. Sahne schlagen. Den Kaffee mit einer Sahnehaube bedecken. Auf die Sahnehaube Anis-Pulver streuen. Lakritz-Schnecken etwas einschneiden und je eine Lakritz-Schnecke auf den Rand der Gläser stecken.

## Leser-Tipp

Lakritz und Anis verleihen dem Kaffee einen tollen anregenden und exotischen Geschmack

[Link zum Rezept: geeister Lakritz-Kaffee mit Eierlikör und Anis-Sahnehaube](#)

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