

Kaffee-Cocktail mit Eierlikör und Kokosblütenzucker "Verpoorten-Coco"

Zutaten

für 4 Kaffee-Cocktails:

- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 120 ml Kokosmilch, ungesüßt (Fertigprodukt)
- 1 frische Kokosnuss
- 400 ml kalter Kaffee
- 1-2 EL Kokosblütenzucker (Bio-Qualität)

Kokosblütenzucker für die Glasränder
Kokosnuss-Späne für die Dekoration



Zubereitung

Kokosblütenzucker in einen tiefen Teller geben. Die Glasränder befeuchten und in den Zucker drücken, dabei die Ränder etwas drehen. Milch aus der Kokosnuss entnehmen und mit der Kokosmilch (aus der Dose oder Packung) gut vermischen. Vom Inneren der Kokosnuss feine Späne mit einem scharfen Messer abschneiden. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf die Gläser verteilen. Darauf die Kokosmilch-Mischung geben. 1- 2 EL Kokosblütenzucker im Kaffee auflösen und den Kaffee in die Gläser füllen. Zuckerrand mit Kokosnuss-Spänen garnieren.

Leser-Tipp

Kokosblütenzucker hat einen zart süßen Geschmack mit einem leichten Karamell-Aroma. Er zergeht auf der Zunge und überrascht danach mit einer sehr leichten Vanille-Malz-Note.

[Link zum Rezept: Kaffee-Cocktail mit Eierlikör und Kokosblütenzucker "Verpoorten-Coco"](#)

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