

Winterlicher Eierlikör-Kaffee

Zutaten

2 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
75 ml Orangensaft
120 ml kalten Kaffee
etwa 100 ml Sahne
Vanillinzucker
Zimt



Zubereitung

Als erstes mischt ihr den Saft mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und stellt dieses Gemisch 1 - 3 Stunden ins Gefrierfach. Wie bei Backöfen sind auch Gefrierfächer unterschiedlich, deswegen die große Zeitspanne. Da Alkohol nicht gefriert, friert nur der Orangensaft etwas ein und somit erhaltet ihr nach kräftigem Durchrühren eine Art Sorbet.

Kocht euch einen Kaffee nach Wahl und lasst ihn vollständig auskühlen. Stellt ihn anschließend am besten noch in den Kühlschrank. Die Sahne wird mit Vanillinzucker und Zimt nach Geschmack aufgeschlagen. Ich benutze immer einen haben Beutel Vanillinzucker und hatte dazu 1 1/2 TL Zimt gegeben.

Nach der Gefrierzeit wird das Gemixte kräftig durchgerührt und als erste Schicht in ein Glas gegeben. Gießt nun vorsichtig den Kaffee darüber Damit die Schichten nicht zu sehr ineinander verschwimmen, hilft es den Kaffee vorsichtig über die Rückseite einen Teelöffels zu gießen. Gebt zum Schluss die Sahne drauf. Wer mag dekoriert noch ein wenig. Ich habe noch Zimtpulver drübergestreut.

[Link zum Rezept: Winterlicher Eierlikör-Kaffee](#)

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