

Kaffeedrink "Verpoorten Hot and Sweet"

Zutaten

für einen Kaffeedrink mit Eierlikör:

2 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (nach Belieben mehr)

3 Schokoladen-Trinkriegel Chili von der Schokoladenmanufaktur in Lüneburg

1/4 l Milch

1 Tasse Espresso

Chiliflocken

eventuell etwas geschlagene Sahne

Glasform: VERPOORTEN-Kaffeeglas



Zubereitung

Eierlikör ins Glas geben. Die Milch mit den Schokostückchen kurz aufkochen, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. In einen Becher geben und kurz aufschäumen und über einen Löffelrücken auf den Eierlikör ins Kaffeeglas geben. Espresso dazu laufen lassen und das ganze mit etwas weißem Milchschaum und Chiliflocken bestreut servieren. Wer mag, kann den weißen Milchschaum auch durch etwas geschlagene Sahne ersetzen und mit Chiliflocken bestreuen. Ich bin leider kein Freund von Sahne, deshalb habe ich sie weg gelassen.

Leser-Tipp

Ob es auch noch andere Hersteller von Chili-Trinkschokoladen gibt, entzieht sich leider meiner Kenntnis. Ich kenne und liebe nur die aus der Schokoladenmanufaktur. Eine schön harmonische Schärfe, die bei diesem nasskalten Wetter herrlich von innen einheizt. Leider verschickt die Manufaktur ihre Köstlichkeiten nicht.

Aber Ihr könnt Euch gerne online informieren: <http://www.lueneburg-erleben.de/de/lueneburg-entdecken/shopping/item/die-lueneburger-schokoladenmanufaktur.html>

Lüneburger Schokoladenmanufaktur
Am Berge 26, 21335 Lüneburg
Telefon:04131-995477

Link zum Rezept: Kaffeedrink "Verpoorten Hot and Sweet"

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