

# Eierlikör-Zimt-Eiskaffee mit Verpoorten Original

## Zutaten

für das Eis (ca. 1,2 Liter):

270 ml Milch  
1 Pkg Vanillezucker  
1 TI Zimt  
3 Eigelbe  
125 g Zucker  
300 ml Schlagsahne  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für eine Portion Eiskaffee:

2 Kugeln Eierlikör-Zimt-Eis  
300 ml kalten Kaffee  
100 ml Schlagsahne  
2 TI Vanillezucker  
1 Prise Zimt  
1 Prise Kakao

## Zubereitung

Am Vortag:

Eine Kanne Kaffee kochen und abkühlen lassen. Über Nacht am besten in den Kühlschrank stellen, damit der Kaffee möglichst kalt ist und das Eis nicht so schnell schmilzt.

Eierlikör-Zimt-Eis:

Für das Eis die Milch mit dem Vanillezucker und dem Zimt aufkochen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und kurziterrühren. Anschließend nach und nach die heiße Milch unterrühren (nicht weiter schaumig schlagen!). Die Masse in einem Topf bei geringer Hitze aufschlagen, bis sie eindickt. Danach vollständig auskühlen lassen. Die Sahne halb steif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben. Das Ganze in einen geeigneten Behälter füllen und in den Tiefkühler stellen. Die Masse muss in den ersten 4 Stunden alle 45 Minuten kräftig durchgerührt werden, sonst bilden sich Eiskristalle. Das Eis über Nacht durchgefrieren lassen.

Eiskaffee:

100 ml Schlagsahne mit 2 TI Vanillezucker steif schlagen. In ein großes Glas zwei Kugeln Eierlikör-Zimt-Eis geben und mit kaltem Kaffee übergießen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf den Eiskaffee eine Sahnehaube spritzen. Den Eiskaffee mit Zimt und Kakaopulver bestreuen und eiskalt genießen.

## Leser-Tipp

Wer es besonders süß und nussig mag, kann den Eiskaffee noch mit einem Teelöffel Haselnuss-Kaffee-Sirup verfeinern.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Zimt-Eiskaffee mit Verpoorten Original](#)

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