

Kaffee Rezept "Bumblebee mit Wodka Sahne"

Zutaten

für 2 Kaffee Cocktails:

8 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

6 cl Kaffeeликör

3 TI Wodka

50 ml Schlagsahne

1 TI Vanillezucker

2 Prisen geriebene Tonkabohne

2 Mokkabohnen



Zubereitung

1. Für die Wodkasahne die Schlagsahne mit dem Vanillezucker halb steif schlagen. Danach den Wodka dazugeben und solange weiterschlagen, bis die Sahne fest ist. 2 Gläser bereitstellen und jedes mit 4cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör befüllen.

2. Für die zweite Schicht pro Glas 3 cl Kaffeeликör vorsichtig über den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gießen.

3. Die Wodkasahne in einen Spritzbeutel mit einer kleinen Sterntülle füllen und jeweils ein Häubchen auf den Kaffeeликör spritzen. Auf die Sahne jeweils eine Prise geriebene Tonkabohne rieseln lassen und das Ganze mit einer Mokkabohne dekorieren.

4. Nun den Kaffee Drink für ca. 15 Min. in den Kühlschrank stellen, bis sich der Kaffeeликör teilweise unter den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör abgesetzt hat und dadurch eine dritte Schicht entstanden ist.

Leser-Tipp

Am besten lässt man den Kaffeeликör über einen kleinen Löffel ins Glas laufen, den man direkt über den Eierlikör hält. So entsteht eine perfekte Schichtung ohne Verlaufen.

[Link zum Rezept: Kaffee Rezept "Bumblebee mit Wodka Sahne"](#)

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