

# Exotischer Kiwi-Kokos-Limetten-Smoothie mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für 2 Smoothies:

4 Kiwis

200 ml Kokosmilch

6 Datteln ohne Stein

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Saft einer Limette

etwas Vanillemark

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach Geschmack

Smoothie-Dekoration:

Kiwi

Limetten

Kokoswürfel



Glasform: Designer-Kaffeegläser von Verpoorten "Kaffee-Latte-Glas"

## Zubereitung

Die Kiwis schälen und mit der Kokosmilch im Standmixer pürieren. Nach und nach die Datteln, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, den Limettensaft und das Vanillemark hinzufügen. Für ca. 3 min. auf höchster Stufe mixen, so dass eine cremig luftige Konsistenz entsteht.

In VERPOORTEN-Gläser füllen und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach Geschmack oben auf den Smoothie geben und mit geschnittenen Kiwi- und Limettenscheiben garnieren.

Schmeckt besonders lecker eisgekühlt.

## Leser-Tipp

Wenn man den Smoothie ins Gefrierfach gibt, erhält man ein erfrischendes Eis.

[Link zum Rezept: Exotischer Kiwi-Kokos-Limetten-Smoothie mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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