

Weißer Minz Schokolade mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für 2 Tassen:

400 ml Milch

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Pfefferminzstange

80 g weiße Schokolade



Deko:

Sahnehaube

Pfefferminzstangen-Stückchen

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren langsam erhitzen. So lange weiterrühren, bis sich die Pfefferminzstange und die weiße Schokolade aufgelöst haben. In zwei Tassen füllen. Mit Sahnehaube und Pfefferminzstangen-Stückchen verzieren. Direkt servieren und losschlemmen.

Tipp: Alternativ zu den Pfefferminzstangen eignen sich auch "Mint-Kissen" oder "Pfefferminz Bruch", den es in Supermärkten in der Regel ganzjährig im Bonbon-Regal gibt. Für zwei Tassen empfehlen wir, insgesamt zwei Stück von den "Mint-Kissen" oder ein Stück von dem "Pfefferminz Bruch" zu nehmen.

[Link zum Rezept: Weiße Minz Schokolade mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (12/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de