

# Weißer Schokolade mit Verpoorten Amaretto-Apricot

## Zutaten

Für 2 Tassen:

400 ml Milch

80 ml VERPOORTEN Amaretto-Apricot oder

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g weiße Schokolade

1 Msp Zimt

1 Prise Muskat

1 TL Orangenabrieb

Topping:

Geschlagene Sahne

Weißer Schokoraseln

etwas Orangenabrieb



## Zubereitung

Weißer Schokolade hacken und zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis die weiße Schokolade vollständig gelöst ist. In Tassen füllen und mit geschlagener Sahne, weißen Schokoraseln und etwas Orangenabrieb toppen.

[Link zum Rezept: Weißer Schokolade mit Verpoorten Amaretto-Apricot](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (11/2019)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)