

# Red Velvet Shots mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Für 2 Shotgläser (5 cl)

Für die Shots:

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, gut gekühlt

4 cl Buttermilch, gut gekühlt

1/2 TL Vanilleextrakt

Rote Lebensmittelfarbe

Für die Deko der Gläser:

50 g weiße Kuvertüre

Bunte Streusel

Herzstrohhalme aus Papier



## Zubereitung

Für die Deko der Red Velvet Shot Gläser weiße Schokolade schmelzen. Den obersten Rand der Shotgläser in die weiße Schokolade eintauchen und kopfüber kurz abtropfen lassen. Für ein bis zwei Minuten im Kühlschrank etwas fester werden lassen, damit die Schokolade nicht am Glas herunterläuft. Die Shotgläser vorsichtig kopfüber in die Streusel tunken und anschließend im Kühlschrank ganz fest werden lassen.

Strohhalme auf die Größe der Shotgläser zuschneiden. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Buttermilch, Vanilleextrakt und rote Lebensmittelfarbe verrühren. Auf die Shotgläser verteilen, mit Strohhalmen bestücken und die Red Velvet Shots genießen!

[Link zum Rezept: Red Velvet Shots mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (4/2020)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de