

Vietnamesischer Kaffee mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für zwei Gläser **Vietnamesischer Kaffee mit Eierlikör**

4 cl gezuckerte Kondensmilch (dickflüssig in Tuben oder Dosen erhältlich, z.B. von Milchmädchen)

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Starker vietnamesischer Kaffee oder einfach euer Lieblingskaffee

Außerdem:

Zwei vietnamesische Kaffeebereiter (optional)



Zubereitung

Für den vietnamesischen Kaffee mit Eierlikör je 2 cl Kondensmilch in die Gläser geben. Je 2 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darauf schichten. Dies funktioniert am besten, wenn man den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über einen Löffelrücken langsam in das Glas laufen lässt. Vietnamesische Kaffeebereiter mit Kaffee füllen, auf die Gläser stellen und mit kochendem Wasser aufgießen. Nun tröpfelt der vietnamesische Kaffee langsam auf die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörschicht. Warten, bis das Wasser vollständig durchgelaufen ist. Den vietnamesischen Kaffee mit Eierlikör heiß servieren, gut umrühren und genießen.

Wer keine vietnamesischen Kaffeebereiter hat, kann seinen Kaffee auch wie gewohnt zubereiten – gerne stark - und ihn über einen Löffelrücken auf den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör schichten.

Tipp: Unser vietnamesischer Kaffee mit Eierlikör kann auch als großartige Sommervariante zubereitet werden. Hierfür einfach schon vor dem Schichten 3-4 Eiswürfel mit ins Glas geben.

[Link zum Rezept: Vietnamesischer Kaffee mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (8/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de