




Weihnachtlicher Eierlikör-Drink.

 **10 Min.**  **10 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für: Portion(en) Zubereitung:

- | | | | |
|------|---|----------|--|
| ml | Eierlikör (z.B. Van Veen) | 1 | Erhitze Eierlikör, Milch, Zimt und Vanillinzucker in einem Topf bei geringer Temperatur. Achte darauf, dass die Zutaten langsam erwärmt werden. Sobald etwas Dampf aufsteigt, die Herdplatte ausschalten. |
| ml | frische Vollmilch (z.B. Naturgut) | | |
| Msp. | gemahlener Zimt | 2 | Da mit Sahne alles noch besser schmeckt, schlägst du jetzt die Sahne halbsteif. Am besten gibst du sie dafür in ein hohes Gefäß und nimmst das Handrührgerät zu Hilfe. |
| TL | Vanillinzucker | | |
| g | kalte Schlagsahne | 3 | Zum Servieren den warmen Drink in Gläser aufteilen. Nun füllst du vorsichtig mit Kaffee auf. Wenn du diesen sanft über einen Löffelrücken in das Glas fließen lässt, vermischen sich Kaffee und Milchsicht nicht. Das sorgt für einen optischen Hingucker. |
| ml | starker Kaffee, frisch aufgebrüht (z.B. Magico) | | |
| TL | Kakaopulver | 4 | Zum Schluss setzt du die Sahne auf den Kaffee und bestäubst sie mit Kakaopulver. |

Tipp: Keine Sahne im Haus? Ersetze sie einfach durch Milchschaum.