

Eiskaffee Frozen Cappuccino mit Eierlikör (Iced Coffee Rezept)

Zutaten

Lecker Eiskaffee Rezept für heiße Tage: Iced Coffees mit Eierlikör "Verpoorten Frozen Cappuccino"



4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
25 - 50 ml Starker Kaffee (Espresso, Füllmenge 1-2 Espresso-Tassen)
2-3 cl Vollmilch 3,5
1 - 2 Teelöffel Zucker
6-7 Eiswürfel

Zubereitung

1. Zunächst aus den Eiswürfeln Crushed Ice herstellen. Um das Messer des Barmixers zu schonen, geht das entweder mit einem Icecrusher mit Handkurbel oder mit einem elektrischen Stabmixer.
2. Dann alle Zutaten zusammen mit dem gecrushten Eis in einen Cocktailshaker geben, mixen und in ein großes Kaffeeglas geben. Fertig ist der coole Frozen Cappuccino.

Leser-Tipp

Wer weder einen Icecrusher noch einen Stabmixer hat, kann auf die altbewährte Hausmethode zur Herstellung von zerkleinertem Eis zurückgreifen: Eiswürfel in ein Küchentuch einwickeln, Holzbrett als Unterlage, dann mit dem Hammer aufs Eis schlagen, bis möglichst kleiner, feiner Eisschnee entsteht.

[Link zum Rezept: Eiskaffee Frozen Cappuccino mit Eierlikör \(Iced Coffee Rezept\)](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (6/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de