

VERPOORTEN Länder-Cocktail Schweiz 'Alpenglück'

Zutaten

EM-Cocktails - VERPOORTEN exklusive Länder-Cocktails:

Cocktails around the world!

Mit VERPOORTEN um die ganze Cocktail-Welt ...
... hier der Zwischenstopp in der Schweiz: 'Alpenglück'

(für zwei Cocktails)

8 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
8 cl Reine Buttermilch (auch Kefir möglich)
40 - 50 g Schweizer Schokolade (Alpenvollmilch)
Sprühsahne
1 Prise Kakaopulver

Glasform: VERPOORTEN Longdrink-Gläser

Zubereitung

Erhitzen Sie zunächst die Schweizer Vollmilchschokolade (ca. eine halbe Tafel) in einem Topf, bis sie flüssig ist. Natürlich kann auch fertige, dickflüssige Schokoladensauce genommen werden, wir empfehlen aber ausdrücklich die Verwendung echter Schweizer Vollmilchschokolade!

Geben Sie dann je 4 cl gekühlte Buttermilch in zwei Cocktailgläser und gießen Sie die geschmolzene Schokolade hinein (oder je 2 cl Schokoladensauce). Die Buttermilch kann nun mit der Schokolade zu einer kräftigen Schoko-Buttermilch verrührt werden, wir empfehlen aber, die Schokolade nur ein wenig einzurühren (leichter Marmoreffekt im Glas), damit beide Zutaten optisch und geschmacklich ihre Selbstständigkeit bewahren.

Gießen Sie dann den gut gekühlten VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzu, je 4 cl in jedes Cocktailglas. Rühren Sie auch den VERPOORTEN nur leicht ein.
Füllen Sie die Gläser dann mit Sprühsahne auf. Eine kleine Prise Kakao auf die Sahne – fertig ist das Alpenglück.

Leser-Tipp

Genießen Sie den Schweizer Länder-Cocktail von VERPOORTEN mit einem Strohhalm, den Sie beim Trinken quer durchs Glas ziehen, so können Sie die einzelnen Zutaten am besten genießen – und die köstliche Gaumenfreude nennt sich Alpenglück!



[Link zum Rezept: VERPOORTEN Länder-Cocktail Schweiz 'Alpenglück'](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (5/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de