



Tropischer Eierlikör

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Mango	2 St.
Bio Limetten	2 St.
Maracujasaft	150 ml
Physalis	4 St.
Eierlikör	150 ml
Eiswürfel	8 EL
Milch	50 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, hohes Gefäß, Sieb, Schneebesen, SILVERCREST Stabmixer/
Pürierstab

1. Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Limetten waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einem hohen Gefäß Mango, Maracujasaft, Limettensaft und -schale pürieren und durch ein Sieb geben. Physalis waschen.

2. Longdrinkgläser mit Eiswürfeln befüllen, Mango-Maracuja-Limettensaft mit Eierlikör verrühren und in Longdrinkgläser gießen. Kalte Milch portionsweise aufschäumen, als Haube daraufflöfeln. Tropischen Eierlikör mit Physalis garniert servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	301 kcal
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	4 g