

*Cozy*  
**ECKES**  
HEISSGETRÄNKE







# CALIMERO ESPRESSO

## ZUTATEN

12 cl ECKES Edler Eierlikör  
2 Tassen Espresso  
300 ml frische Sahne  
n. B. Espressobohnen

## ZUBEREITUNG

ECKES Edler Eierlikör unter gelegentlichem Rühren erwärmen. Den warmen ECKES Edler Eierlikör auf 4 Glastassen verteilen und mit Espresso auffüllen. Zum Schluss die geschlagene Sahne darauf geben und nach Bedarf mit Espressobohnen dekorieren.







# BOMBARDINO

## ZUTATEN

16 cl ECKES Edler Eierlikör  
12 cl Weinbrand (z.B. Chantré)  
8 TL Rohrzucker  
400 ml Milch  
100 g Schlagsahne  
etwas Zimt

## ZUBEREITUNG

Milch in einem Topf unter Rühren erwärmen (nicht kochen). ECKES Edler Eierlikör, Weinbrand und Zucker auf vier Gläser aufteilen und verrühren. Warme Milch in die Gläser geben und mischen. Sahne steif schlagen. Je eine Sahnehaube auf die Drinks setzen und nach Belieben etwas Zimt darauf streuen. Bombardino noch heiß genießen.













# EGGNOG

## ZUTATEN

40 cl ECKES Edler Eierlikör  
450 ml Weißwein  
4 Orangen  
150 ml Schlagsahne  
4 EL Zucker  
n. B. Zimt

## ZUBEREITUNG

Orangen auspressen. ECKES Edler Eierlikör, Weißwein und Orangensaft unter Rühren erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Danach den Zucker und 100 ml Sahne hinzufügen. In Gläser abfüllen, zum Garnieren restliche Sahne steif schlagen und mit Zimt bestreuen.









# BLACK FOREST ESPRESSO

## ZUTATEN

4 cl ECKES Edelkirsch  
10 g Schokoladensoße  
1 doppelter Lungo Espresso  
110 ml Milch

## ZUBEREITUNG

Die Milch warm aufschlagen, bis ein cremiger Milchschaum entstanden ist. Die Schokoladensoße in ein Glas geben und anschließend ECKES Edelkirsch langsam über die Schokoladensoße fließen lassen. Darauf achten, dass sich die Schichten nicht miteinander vermischen. Den Milchschaum auf den ECKES Edelkirsch geben, bis das Glas gefüllt ist. Zum Schluss den Lungo Kaffee vorsichtig durch den Schaum gießen. Der Lungo Espresso trennt nun die Milch vom Schaum und es entstehen die vier Schichten des Black Forest Espresso.













# CHERRY PUNCH

## ZUTATEN

8 cl ECKES Edelkirsch  
8 cl Wodka  
750 ml naturtrüber Apfelsaft  
3 EL brauner Zucker  
2 Gewürznelken  
2 Sternanis  
1 Zimtstange  
1 Apfel (rot)  
4 Rosmarinzweige  
4 Zimtstangen

## ZUBEREITUNG

Saft und Zucker mit den Gewürzen aufkochen, auf dem ausgeschalteten Herd ca. 15 Minuten ziehen lassen. Punsch durch ein Sieb gießen und erneut aufkochen.

2 cl ECKES Edelkirsch und 2 cl Wodka in jedes Glas geben. Apfel waschen, entkernen, in dünne Spalten schneiden und auf die vier Gläser verteilen. Jeweils 1 Rosmarinzweig sowie 1 Zimtstange als Deko zugeben. Mit Punsch aufgießen.







# CHOCOLATE CHERRY

## ZUTATEN

12 cl ECKES Edelkirsch  
1 l Milch  
8 EL Kakaopulver  
n. B. Schlagsahne

## ZUBEREITUNG

Die Milch mit dem Kakao vermischen und auf niedriger Temperatur unter ständigem Rühren erhitzen. Danach auf 4 Becher verteilen und jeweils 3 cl ECKES Edelkirsch zugeben. Wer mag, kann noch Schlagsahne auf den Kakao geben.











# IRISH COFFEE

## ZUTATEN

2 cl ECKES Edler Kaffeelikör  
1 cl Irish Whisky  
200 ml Kaffee  
2 TL Zucker  
2 EL Sahne oder Milchschaum

## ZUBEREITUNG

ECKES Edler Kaffeelikör, Whisky und Zucker in einem Glas vermischen und mit Kaffee aufgießen. Die Sahne leicht schlagen. Sahne oder Milchschaum als Dekoration auf den Irish Coffee geben.











# HOT WHITE RUSSIAN

## ZUTATEN

6 cl ECKES Edler Kaffeelikör

3 cl Wodka

300 ml Espresso

100 ml Schlagsahne

## ZUBEREITUNG

Espresso mit 60 ml Schlagsahne erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Den Wodka und den ECKES Edler Kaffeelikör hinzufügen. Die restliche Schlagsahne steif schlagen. Hot White Russian auf zwei Tassen aufteilen und mit Schlagsahne garnieren. Zum Schluss mit Kakao bestäuben.









# MEXICAN ESPRESSO

## ZUTATEN

3 cl ECKES Edler Kaffeelikör

1 cl Tequila

90 ml frischer Espresso

1 TL brauner Zucker

25 ml Sahne geschlagen

n. B. Zimt zum Garnieren

optional Chilli

## ZUBEREITUNG

Den Rand des Glases erst in den heißen Kaffee und danach in den braunen Zucker tauchen. Den Zuckerrand mit einem Gasbrenner karamellisieren. ECKES Edler Kaffeelikör und Tequila ins Glas gießen und mit dem heißen Kaffee aufgießen. Zum Schluss mit Sahne und Zimt garnieren. Optional mit Chilli verfeinern.





WEITERE REZEPTE UNTER [WWW.ECKES-EDLELIKOERE.DE](http://WWW.ECKES-EDLELIKOERE.DE)

**Massvoll-**  
*geniessen.de*