Aprés Ski

Der Aprés Ski mit feinem Eierlikör ist nicht nur für Skifahrer ein heißer Drink - er kommt auch auf jeder anderen Party gut an!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 3 min

Koch/Backzeit: 2 min

Gesamtzeit: 5 min

Zutaten

4 cl	Eierlikör
16 cl	Milch

Zubereitung

Der Aprés Ski ist ein cremiger Drink, der heiß getrunken wird und nur zwei Zutaten enthält. Der Geschmack ist mild und aromatisch-süß.

---

1. Die Milch in einem Topf oder in der Mikrowelle erhitzen, gut aufschäumen und in ein Longdrinkglas einfüllen. Den Eierlikör langsam und vorsichtig einfließen lassen.

2. Den Drink mit einem dicken, schwarzen Strohhalm servieren.

Tipp

Den Aprés Ski mit einer halben oder ganzen Orangenscheibe am Glasrand dekorieren, für einen farblichen Kontrast kann man noch eine Cocktailkirsche anbringen.