B52 Cointreau

Aromatischer Cocktail mit toller Optik: der B52 Cointreau mit den charakteristischen drei Schichten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

2 cl	Cointreau
2 cl	Baileys
2 cl	Kaffeelikör

Zubereitung

Der **B52 Cointreau** schmeckt aromatisch und süß.

---

1. Zuerst den Kaffeelikör in eine Cocktailschale füllen. Anschließend über die Rückseite eines Barlöffels vorsichtig den Baileys einlaufen lassen, sodass sich zwei getrennte Schichten ergeben. Mit dem Cointreau ebenso verfahren.

2. Mit einem Trinkhalm servieren. Man kann den Cocktail vor dem Servieren anzünden, da die oberste Schicht ja aus Cointrau besteht. In diesem Fall nur hitzefeste Trinkhalme verwenden.

Tipp

Den B52 Cointreau kann man anstelle von Baileys auch mit anderen Cremelikören zubereiten.