

Baileys



- 250 ml Sahne
- 1 EL Kakao (Kaba)
- 1 TL Löslicher Kaffee
- 150 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker selbstgemacht
- 2 Eigelb
- 250 ml Korn

Tipp:

Wenn ihr einen Thermomix habt, könnt ihr den Zucker pulverisieren, dann löst er sich besser auf.



Zubereitung

Sahne mit Kakaopulver und löslichem Kaffee anschlagen bis sich der Kaffee und der Kakao gelöst haben. Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren. Korn und die Sahnemischung dazugeben, verrühren, fertig.

Lasst es euch schmecken

