

Winter-Bombardino Schneegestöber

4 Gläser

400 ml Milch sanft erhitzen.

160 ml Eierlikör und 80 ml Weinbrand
einrühren, bis alles schön cremig wird.

Mit einer Prise Zimt oder Vanille
abrunden.

In vier vorgewärmte Gläser füllen und
mit Sahne oder Milchschaum toppen.

Variante mit Kaffee:

Einen Espresso dazugeben - wird zum
weihnachtlichen Latte-Bombardino.

Keksrand-Zauber:

Glasrand leicht in Eierlikör tauchen, dann
in zerbröselte Spekulatius drücken.

Sofort servieren - schmeckt wie flüssige
Weihnachtsbäckerei.



Winter-Bombardino Schneegestöber

4 Gläser

400 ml Milch sanft erhitzen.

160 ml Eierlikör und 80 ml Weinbrand
einrühren, bis alles schön cremig wird.

Mit einer Prise Zimt oder Vanille
abrunden.

In vier vorgewärmte Gläser füllen und
mit Sahne oder Milchschaum toppen.

Variante mit Kaffee:

Einen Espresso dazugeben - wird zum
weihnachtlichen Latte-Bombardino.

Keksrand-Zauber:

Glasrand leicht in Eierlikör tauchen, dann
in zerbröselte Spekulatius drücken.

Sofort servieren - schmeckt wie flüssige
Weihnachtsbäckerei.



Winter-Bombardino Schneegestöber

4 Gläser

400 ml Milch sanft erhitzen.

160 ml Eierlikör und 80 ml Weinbrand
einrühren, bis alles schön cremig wird.

Mit einer Prise Zimt oder Vanille
abrunden.

In vier vorgewärmte Gläser füllen und
mit Sahne oder Milchschaum toppen.

Variante mit Kaffee:

Einen Espresso dazugeben - wird zum
weihnachtlichen Latte-Bombardino.

Keksrand-Zauber:

Glasrand leicht in Eierlikör tauchen, dann
in zerbröselte Spekulatius drücken.

Sofort servieren - schmeckt wie flüssige
Weihnachtsbäckerei.



