

Vroni's Eiertraum Sahneliköre



Eiertraum Sahnelikör.

Höchst aromatisch, Sahne und Ei 2 die sich lieben



Vanilletraum Eier-Sahnelikör.

Sündhaft lecker, mit feiner Vanillenote.



Holunder Rum

Süße, leicht herbe Spezialität, mit edelsten Rum.



Mohntraum Eier-Sahnelikör

Herrlich, vollmundiger Schlemmerdrink.



Malaga

Fein duftend nach frischen Rosinen.



Cappuccino

Zarter Cappuccino Geschmack mit einer feinen Süße.



Irish Coffee

Ein Hauch von Whiskey mit würzigem Kaffee.



Butter Karamell

Erinnert an edelste Pralinen.



Pistazie

Eine Verführung der besonderen Art.



Karibiktraum (Kokos und Ananas)

Delikater Schlemmerdrink, so schmeckt der Sommer



Afrikatraum mit der Marula Frucht

„Immer einer Sünde wert.“



Waldfrucht

Eine fruchtig süße Versuchung.



Kakao

Zart herber Genuss, aus edelstem Kakao.



Schoko - Orange - Vanille

Harmonische Komposition, mit leichter Säure.



Marzipan

Cremig, mit bitter-süßen Mandel Geschmack.



Haselnuss

Sündhaft leckere Spezialität.



Winterapfel

Fruchtig, saftig, süffig. Weihnachtliche Gewürze mit Apfel verfeinert. Kalt und warm ein Genuss.



Lebkuchen

Weihnachtliche Verführung der besonderen Art.



Zimttraum

Leckerei aus Zimt, Sahne und Vanille.



Die Herstellung guter Liköre ist eine hohe Kunst. Grundlage dieser flüssigen Kostbarkeiten sind unsere selbst kreierten, geheimen Rezepte. Ebenso wichtig sind auserlesenen Zutaten, nach Möglichkeit aus der Region, wir verwenden nur Eier von freilaufenden Hühnern.

Vroni's Nudelküche - Edelbrennerei - Hofladen
Am Kirchberg 5 - 96191 Viereth - www.vronis.eu

Vroni's Eiertraum Sahneliköre

• Sahne Haselnuß Kakao Afrikatraum Pistazie •



Irish Coffee Vanille Kakao Orange Malaga Mohntraum



Marzipan Cappuccino Butter Caramel Kariktraum Waldfrucht



Winterapfel Zimttraum



Flaschengröße: 1,0 L - 0,5 L - 0,25

Vroni's Tipp: 100 ml Vroni's Eiertraum Sahneliköre, 100ml Milch und 1 Kugel Vanille Eis mixen mit Sahnehäubchen und Schokostreusel garnieren. Ein himmlischer Genuss.

Weitere Rezeptideen auf jeder Flasche

Die Herstellung guter Liköre ist eine hohe Kunst. Grundlage dieser flüssigen Kostbarkeiten sind unsere selbst kreierten, geheimen Rezepte. Ebenso wichtig sind auserlesenen Zutaten, nach Möglichkeit aus der Region, wir verwenden nur Eier von freilaufenden Hühnern.

Vroni's Nudelküche - Edelbrennerei-

Vroni's Eiertraum Sahnelikör Rezepte



Gelber Engel mit Eiertraum Sahnelikör.

100ml Eiertraum Sahnelikör mit 100ml gelber Limonade vermischen.
Schmeckt am besten eisgekühlt.

Karibiktraum Cocktail

100ml Karibiktraum Eiersahnelikör, 100ml kalte Milch, 1 Kugel Vanille Eis, Kokosraspeln Alles schön vermischen, mit einer Sahnehaube garnieren und mit Kakao Pulver bestreuen



„Ich schrei Feuer“

1 cm „ich schrei Feuer“, Chili Zimt Likör in ein 2 cl Schnapsglas geben, mit Eiertraum Sahnelikör in kreisenden Bewegungen aufgießen, und auf EX ab damit. !!! Der Knaller !!!

Cappuccino Traum

Eine Tasse kalten Kaffee mit 100ml Cappuccino Eiertraum Sahnelikör vermischen, mit etwas Milchschaum verfeinern.

Irish Coffee Traum

100 ml Eiertraum Sahnelikör, 2cl Whiskey und 150ml heiße Milch nach und nach in ein Glas geben, mit Waldhönig verfeinern.

Butter Karamell Traum

100 ml Butter Karamell Eiertraum Sahnelikör mit 100 ml kalter oder warmer Milch verrühren!

Pistazie-Joghurt Flip

100 ml Eiertraum Sahnelikör Pistazie, 100g Natur Joghurt, 100 ml Sahne und Schokostreusel vermengen.

Waldfrucht Cocktail

100 ml Eiertraum Sahnelikör Waldfrucht, 100ml Sahne, 1 Kugel Erdbeer Eis, 50g - 100g gefrorene Himbeeren vermischen, in ein Glas füllen und mit einer Sahnehaube garnieren.

Kakaotraum

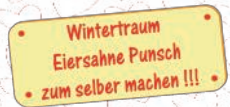
Kakao Eiertraum Sahnelikör über Bourbon Vanille Eis.
Ein Männertraum

Wintertraum Eiersahne Punsch

0,5 L Winterapfel Eiersahnelikör,
0,5 L Apfelsaft und
0,25 L Weißwein trocken.

Alles sehr gut verrühren und erwärmen.

In Tassen abfüllen, mit Sahnehaube und mit Kakao Pulver garnieren.
Oder mit einen Schuss „ich schrei Feuer“, Chili Zimt Liköre verfeinern. Süße und Schärfe, 2 die sich lieben.



Heißer Zimttraum

Zimttraum Eiersahnelikör, erwärmen, in kleine Gläser umfüllen und mit Sahnehaube garnieren.



Vroni's Eiertraum Rezepte, schmecken nur mit den original Vroni's Eiertraum Sahnelikör, sämtliche Vroni's Eiertraum Sahneliköre harmonieren mit den versch. Eiertraum Rezepten. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Einfach a mol probiern !!!

Vroni's Nudelküche - Edelbrennerei- Hofladen
Am Kirchberg 5 - 96191 Viereth - www.vronis.eu