

Borrel



*Reitse's
Twinkel Tip*

Poiesz Boterbabbelaar punch

Benodigheden voor 4 glazen punch:

3 dl melk

2 dl Poiesz boterbabbelaarlikorette

4 eidooiers

suiker naar smaak

kaneel

Bereiding:

Verwarm de melk met de boterbabbelaarlikorette en voeg de eidooiers toe wanneer de melk lauwwarm is. Steeds roeren met een garde maar laat de punch niet koken. Klop 2 kopjes melk schuimig met een garde in een pan op laag vuur. Giet de punch in de dubbelwandige Poiesz theeglazen en schep de schuimige melk er bovenop. Snufje kaneel op het melkschuim en direct serveren.