

# Heiße Oma | Shooter Version

Heißer Eierlikör mit einem Schuss Milch und Sahne als I-Tüpfelchen.

**Dies ist wohl die leichte Version der heißen Oma, auch Shooter Version genannt. Auch diese heiße Oma ist ein absoluter Feierhit in den Hütten auf den Skipisten. Nach einem langen Pistentag haut diese Oma mal so richtig rein. Aber Vorsicht, denn die Kleinen haben es in sich, gönnt man sich doch schnell ein paar mehr von Ihnen.**

## Zutaten

- 1 Schuss Milch
- 125 ml Eierlikör
- frische Schlagsahne

## Zubereitung

- Den Eierlikör in einen Topf geben, mit einem Schuss Milch verrühren und langsam erhitzen. Nicht aufkochen lassen.
- Den heißen Eierlikör in ein Shooter-Glas füllen.
- Einen Klecks Sahne, am besten mit einem Sahnspender, aufsprühen und genießen.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/heisse-oma-shooter-version/>