

CREATED  
WITH

Lotus  
1870  
Biscoff



## LOTUS BISCOFF

- Das Nr. 1 Gebäck der deutschen Gastronomie\*
- Einzigartiger Karamellgeschmack dank unserem speziellen Backverfahren
- Ideal zum Verfeinern und Dekorieren von Desserts, Eis, Shakes und süßen Snacks



\*Quelle: Geomarketing, OOH Panel,  
Gesamtmarkt Zustellung + Abholung,  
Deutschland, CV Süßgebäck, Umsatz,  
MAT 12.2020

CREATED  
WITH

Lotus  
Biscoff

# MILCHSHAKE "BISCOFF STYLE"

VANILLE-MILCHSHAKE MIT EINEM HAUCH  
ZIMT, ZERKRÜMELTEN LOTUS BISCOFF KEKSEN  
UND EINER ZWEIFARBIGEN  
SAHNEHAUBE.

## ZUBEREITUNG:

Vanilleschote längs halbieren und Mark auskratzen. Vanillemark zusammen mit Vanilleeis, Milch und Zimt in den Hochleistungsmixer geben und fein durchmischen, bis ein cremiger Shake entsteht.

Zerkrümelte Lotus Biscoff Kekse mit in den Shake geben und erneut kurz durchmischen, bis sich alles verbunden hat.

Milchshake in Gläser füllen und kaltstellen.

## ZUM GARNIEREN:

Für die Sahnehaube Sahne steif schlagen. Die Hälfte der geschlagenen Sahne in ein zweites Gefäß geben, Backkakao sieben und vorsichtig unterheben. Beide Sorten Sahne in je einen kleinen Spritzbeutel füllen und die unteren Ecken abschneiden. Beide Spritzbeutel nebeneinander in einen größeren Spritzbeutel mit Spritztülle legen und Sahne kreisförmig als Haube auf die Shakes spritzen. Sahnehaube mit einem Lotus Biscoff Keks garnieren und mit zerkrümelten Lotus Biscoff Keksen bestreuen.



## ZUTATEN:

für 1 Portion /  
(für 10 Portionen)

## FÜR DEN SHAKE:

½ (5) Vanilleschote(n)  
3 Kugeln (30 Kugeln) Vanilleeis  
250 ml (2,5 l) Vollmilch  
½ TL (5 TL) Zimt  
6 (60) zerkrümelte  
Lotus Biscoff Kekse

## FÜR DIE SAHNE:

200 ml (2 l) Sahne  
1 TL (10 TL) Backkakao

## ZUM GARNIEREN:

1 (10) Lotus Biscoff Keks(e)  
1 TL (10 TL) zerkrümelte  
Lotus Biscoff Kekse

## BESONDERES ZUBEHÖR:

Kleine Einwegspritze  
Großer Spritzbeutel  
mit Spritztülle