

Cocktail Rezepte mit Sahne

Rüdesheimer Kaffee

Zutaten :

4 cl Weinbrand
20 cl Kaffee
3 St Würfelzucker
Schlagsahne
Schokoraspeln
Alkohol: 6%

Kategorie: Kaffeegetränk

Menge: 24 cl



Den Würfelzucker und den vorgewärmten Weinbrand in eine große Tasse oder einen Becher geben. Den Weinbrand entzünden und mit heißem Kaffee unter Rühren löschen. Einige Löffel Schlagsahne als Haube auf das Getränk setzen; mit Schokoraspeln bestreuen und sofort servieren.

Zusatz Info :

Kaffee

Der für die Zubereitung von Mixgetränken verwendete Kaffee sollte stark und frisch aufgebrüht sein. Wird für die Zubereitung eines Rezeptes kalter Kaffee benötigt, dann stellt man den Kaffee unmittelbar nach dem Kochen für mehrere Stunden in den Kühlschrank und entnimmt ihn erst unmittelbar vor der Verarbeitung.