

Cocktail Rezepte

Café Brulot Cocktail

Zutaten :

3 cl Cognac
1 St Nelken
5 g Zucker
12 cl Kaffee
Orangen
Zimtstangen
Zitronen
Alkohol: 8%

Kategorie: Kaffeegetränk
Menge: 15 cl



Den Cognac mit einer Nelke, einer Zimtstange, einem Stück Orangenschale, einem Teelöffel Zucker und einem Stück Zitronenschale in einem Topf erhitzen und entflammen. Die brennende Flüssigkeit in eine Tasse heißen Kaffees geben und gut umrühren. Die Gewürze sollten im Topf verbleiben.

Zusatz Info :

Cognac 40%

Der Cognac ist sicherlich einer der bekanntesten Brantweine der Welt. Zu seiner Herstellung dürfen nur Weißweine verwendet werden, die in einem genau abgegrenzten Gebiet nördlich von Bordeaux, der Charente rund um die kleine Stadt Cognac, gewachsen sind. Der Cognac wird zweifach gebrannt und vor der Abfüllung in Flaschen in Eichenfässern (sog. "barriques") gelagert. Im gutsortierten Spirituosenhandel sind zahlreiche verschiedene Cognacs erhältlich, deren Preisunterschiede hauptsächlich auf den unterschiedlich langen Lagerzeiten beruhen.

Kaffee 0%

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.