

Gewürzkaffee

Zutaten für 4 Tassen:

200 g Weihenstephan Schlagrahm
je 1 knapper TL Piment und Zimt
4 EL Espresso-Kaffee
6 TL brauner Zucker
200 ml Weihenstephan H-Milch (z.B. 1,5 % Fett)
4 Zimtstangen

Und so geht's:

1. Weihenstephan Schlagrahm halb steif schlagen.
2. Piment und Zimt mit Espresso-Kaffee wie gewohnt in einer kleinen Espressokanne aufbrühen, so dass es insgesamt etwas 400 ml Espresso werden.
3. Brauner Zucker in vier Kaffeetassen verteilen, mit Kaffee aufgießen.
4. Wer will, gibt einen kleinen Schuss Rum dazu.
5. Weihenstephan H-Milch erhitzen und wenn möglich, wie für einen Cappuccino aufschäumen. Mit dem Schlagrahm mischen und auf dem Kaffee verteilen. Mit Zimtstangen zum Umrühren servieren.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Niveau: einfach