

## **Gewürzkaffee**

### **Zutaten für 4 Tassen:**

200 g Weihenstephan Frische Schlagsahne  
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 Frische Schlagsahne 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 Kaffeetaschen 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 der Schlagsahne mischen und auf dem Kaffee verteilen. Mit Zimtstangen zum Umrühren servieren.