

Rezept

Caffè Coretto

Ein Rezept von Caffè Coretto, am 24.04.2024

Zutaten

- 2 Portionen frisch zubereiteter Espresso
- 4 cl italienischer Brandy (oder Grappa, Sambuca, Maraschino, Cognac oder Whiskey)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Espressotassen vorwärmen, den Espresso zubereiten. Den Schnaps auf die Tässchen verteilen und mit heißem Espresso auffüllen. Mit weißem oder braunem Zucker servieren.
-
2. Oder so servieren: Nur die Hälfte des Weinbrands in den Tassen verteilen, Espresso aufgießen. Restlichen Weinbrand separat im Glas servieren. Den Espresso mit braunem Zucker süßen, trinken. Den Zuckerrest, der in der Tasse bleibt, mit dem restlichen Brandy aufgießen, kurz verrühren und genießen.