

Rezept

Kaffee-Kult: Irish Coffee

Ein Rezept von Kaffee-Kult: Irish Coffee, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 TL brauner Zucker | 4 cl Irischer Whisky (z. B. Tullamore Dew) |
| 125 ml frisch gebrühter starker Kaffee | 3 - 4 EL halbsteif geschlagene Sahne |
| Schokostreusel zum Bestreuen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Den Zucker und den Whisky in ein vorgewärmtes Irish-Coffee-Glas (oder ein anderes hitzefestes Glas mit Stiel oder Henkel) geben. Von außen, z. B. über einem Irish-Coffee-Gestell oder Stövchen, erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

2. Das Whisky-Zucker-Gemisch vorsichtig anzünden (Achtung, Flamme!) und mit dem heißen Kaffee auffüllen. Die Schlagsahne über einen Löffelrücken daraufgeben und den Irish Coffee zuletzt mit Schokostreuseln bestreuen.