Rezept

Türkischer Orangen-Kaffee

Ein Rezept von Türkischer Orangen-Kaffee, am 29.04.2024

Zutaten

- **100 g** Sahne
- **3 EL** Zucker
- **100 ml** Orangenlikör
- **1** unbehandelte Orange
- **3 EL** sehr fein gemahlener Kaffee (Mokka)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Sahne halbfest schlagen. Die Orange waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und mit der Sahne mischen. Orangensaft auspressen.

2. Zucker und Kaffee mit 1/4 l Wasser im Kaffeekännchen aufkochen. Sobald er überzukochen droht, für 2 Min. vom Herd nehmen. Diesen Vorgang 2-mal wiederholen. Beim letzten Mal Orangensaft und Likör dazugeben und erhitzen.

3. Kaffee in 4 Gläser verteilen. Die Orangensahne vorsichtig mit einem Löffel darauf setzen. Sofort servieren.