

Rezept

## Café au lait aus Feigenkaffee

Ein Rezept von Café au lait aus Feigenkaffee, am 20.04.2024

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| 6 Messlöffel grob gemahlener stark gerösteter Kaffee (französische Mischung oder Mokka, 40 g) | 1/4 Tablette Zichorien-Kaffeewürze oder 1 TL Kaffeegewürz (Feigenkaffee) |
| Zucker zum Servieren  | 1/2 l Vollmilch  |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

### Zubereitung

1. Gut 1/2 l frisches Wasser aufkochen. Kaffeepulver in eine Presso-Kanne füllen. Wenn das Wasser kocht, den Topf vom Herd nehmen und 30 Sekunden warten. Dann das Wasser über das Kaffeepulver gießen und umrühren.
2. Den Deckel (mit hochgezogener Filterscheibe) aufsetzen und den Kaffee 4-5 Min. in der Kanne ziehen lassen.
3. Inzwischen die Milch auf ca. 60° erhitzen, sie soll heiß werden, darf aber nicht kochen. In eine Kanne füllen. Falls sich eine Haut gebildet hat, die Milch durch ein Sieb gießen.
4. Die Filterscheibe der Presso-Kanne langsam nach unten drücken. Nicht zu schnell pressen, sonst geht zu viel Kaffeesatz durch den Filter.
5. Nun mit der einen Hand die Kaffeekanne, mit der anderen das Milchkännchen nehmen und gleichzeitig etwa gleiche Mengen Kaffee und Milch in große Kaffeeschalen füllen. Mit Zucker servieren.