

## Rezept

# Café flambée

Ein Rezept von Café flambée, am 07.11.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Sahne	<b>5</b> Kardamomkapseln
1/2 Zimtstange	<b>1 Stück</b> Muskatblüte (Macis)
1/4 TL abgeriebene Bio-Orangenschale	<b>4 EL</b> Orangenlikör (z. B. Cointreau)
<b>100 ml</b> Weinbrand	<b>2 EL</b> Zucker
<b>300 ml</b> frisch gebrühter Mokka oder starker Kaffee	Zucker nach Belieben

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** mittel

## Zubereitung

1. Die Sahne mit dem Handrührgerät nur leicht, nicht vollständig steif schlagen. Die Kardamomkapseln, Zimtstange und Macis im Mörser oder mit dem Nudelholz anquetschen bzw. grob zerbröseln. Mit der Orangenschale, dem Orangenlikör, Weinbrand und Zucker in einen Topf geben.

---

2. Die Mischung im Topf auf dem Herd erhitzen, aber nicht aufkochen. Dann vom Herd nehmen und zum Flambieren die Alkoholmischung mit einem Streichholz vorsichtig anzünden. Ca. 30 Sek. brennen lassen, dann den Kaffee ganz vorsichtig zugießen, sodass die Flamme möglichst nicht erlischt.

---

3. Nach Erlöschen der Flamme den Kaffee durch ein Sieb in die Tassen verteilen und jeweils einen großzügigen Klecks Sahne daraufgeben. Nach Wunsch mit Zucker zum Süßen servieren.