

Rezept

Gingerbread Coffee

Ein Rezept von Gingerbread Coffee, am 10.05.2026

Zutaten

20 g frischer Ingwer	4 gehäufte Messlöffel mittelfein gemahlener Kaffee (ca. 40 g)
60 g kalte Sahne	1 EL Traubenzucker-Vanille-Sirup
4 EL Zimt-Kandis-Sirup	1 Msp. gemahlene Bourbon-Vanille

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Große Tassen vorwärmen. Ingwer schälen, würfeln und im Kaffeefilter mit Kaffeepulver bedecken. Mit gut 1/2 l Leitungswasser einen starken Filterkaffee bereiten.
-
2. Sahne mit dem Vanillesirup halbsteif schlagen. Zimt-Kandis-Sirup in die Tassen gießen, den heißen Kaffee aufgießen. Sahne als Häubchen aufsetzen. Mit Vanille bestreut servieren.