

Rezept

# Gingerbread Coffee

Ein Rezept von Gingerbread Coffee, am 25.04.2024

## Zutaten

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