Rezept

Häferlkaffee

Ein Rezept von Häferlkaffee, am 03.08.2025

Zutaten

- **8** Messlöffel grob bis mittelgrob gemahlener Kaffee (kräftig geröstete Wiener Mischung, Vienna Roast, gesamt ca. 50 g)
- 1/4 l frische Vollmilch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Das Kaffeepulver mit 3/4 l kaltem Wasser bis zum Siedepunkt erhitzen. Vom Herd nehmen und 5 Min. ruhen lassen. Die Milch erhitzen. Den Kaffee durch ein feines Sieb auf große Kaffeehaferl verteilen, die heiße Milch dazugießen (Haut eventuell abseihen).