

Rezept

Highlander

Ein Rezept von Highlander, am 04.12.2024

Zutaten

120 g Sahne	1 TL gemahlener Ingwer
1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)	2 EL flüssiger Honig
60 ml schottischer Whisky	200 ml heißer starker Kaffee
flüssiger Honig zum Beträufeln	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Sahne mit dem gemahlenden Ingwer steif schlagen und kalt stellen. Den frischen Ingwer mit dem Sparschäler schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Honig in einen kleinen Topf geben. Den Honig einmal aufkochen und bei mittlerer Hitze 2-3 Min. leise kochen lassen.
2. Whisky zum Ingwerhonig geben und alles noch einmal aufkochen lassen. Durch ein feines Sieb in zwei weite Bechergläser (Tumbler) gießen. Den Kaffee darauf gießen. Ingwersahne darauf geben. Mit jeweils ½ TL Honig dekorativ beträufeln.