

Rezept

Irish Coffee

Ein Rezept von Irish Coffee, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|------------------------------|
| 300 ml frisch aufgebühter starker Kaffee | 60 g kalte Sahne |
| 4 leicht gehäufte TL brauner Rohrohrzucker | 6 EL irischer Whiskey |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Den Kaffee aufbrühen. Die Sahne leicht schlagen, sie soll noch weich fließend sein.

2. Zucker und Whiskey auf 2 hitzefeste Irish-Coffee-Gläser (notfalls Teegläser) verteilen und langsam erhitzen, bis der Zucker schmilzt. Klassisch geschieht das in einem Gläserhalter über einer Spiritusflamme, wobei das Glas ständig gewendet wird.

3. Den Alkohol vorsichtig mit einem langen Streichholz oder über der Spiritusflamme anzünden (flambieren). Sofort mit dem heißen Kaffee auffüllen und umrühren.

4. Einen Kaffeelöffel mit der runden Seite nach oben über den Kaffee halten und die halbflüssige Sahne über den Löffelrücken gießen, sodass sie sich nicht mit dem Kaffee vermischt. Sofort servieren. Der Kaffee wird nicht umgerührt, sondern durch die kalte Sahne getrunken.