Rezept

Kaffee Baharat

Ein Rezept von Kaffee Baharat, am 04.06.2025

Zutaten

- **2** Kardamomkapseln
- **1** cm Zimtstange
- **1** kleines Stückchen Muskatblüte
- **3 TL** Zucker
- **2** Gewürznelken
- je 1 Piment- und Pfefferkorn
- **2** Messlöffel stark gerösteter sehr fein gemahlener Kaffee (Mokka, ca. 15 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal

Zubereitung

1. Samen der Kardamomkapseln auslösen und mit den anderen Gewürzen in einem trockenen Pfännchen bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 5 Min. rösten, bis sie duften. Im Mörser fein zerkleinern. Mit dem Kaffeepulver in einen Ibrik oder Cesve geben, und mit 150 ml kaltem Wasser wie orientalischen Mokka zubereiten und servieren.