

Rezept

Kaffee-Gewürz-Bowle

Ein Rezept von Kaffee-Gewürz-Bowle, am 11.06.2026

Zutaten

1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)	je 1 TL Anissamen, Nelken und Kardamomkapseln
1 Zimtstange	3 EL Espressobohnen
1 Bio-Orange	150 ml Amaretto
750 ml kräftiger Rotwein	1 l Ginger Ale
Espressobohnen und Ingwerscheiben zum Garnieren	Bowlengefäß

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Gläser à 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Anis, Nelken, Kardamom und Zimt im Mörser grob zerstoßen. Die Espressobohnen ebenfalls grob zerstoßen. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben.
2. Den Ingwer, die Würzmischung, die Bohnenstückchen und die Orangenschale in einer Schüssel mischen und mit Amaretto übergießen. Den Würzansatz abgedeckt mindestens 10 Std. oder über Nacht ziehen lassen.
3. Den Würzansatz durch ein Sieb ins Bowlengefäß gießen. Mit Rotwein und Ginger Ale aufgießen. Die Bowle mit Espressobohnen und Ingwerscheiben dekorieren und sofort servieren.