

Rezept

Kaffee-Gin-Creme

Ein Rezept von Kaffee-Gin-Creme, am 28.04.2024

Zutaten

1 Tasse frisch gekochten Kaffee
6 EL Gin

1 Tasse Zucker
200 ml Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 178 kcal, 10 g F, 18 g KH

Zubereitung

Sirup zubereiten:

1. Für den Sirup den frisch gekochten Kaffee mit dem Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Mischung nun ein paar Minuten kochen lassen, bis sie dickflüssiger wird. Dabei gelegentlich umrühren.

2. Jetzt die Temperatur verringern, so dass der Sirup nicht mehr kocht. Nun den Gin hinzugeben und unterrühren. Der Sirup darf dabei wirklich nicht mehr kochen, da der im Gin enthaltene Alkohol sonst verkochen würde. Jetzt die Mischung vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Creme zubereiten:

3. Die Sahne mit Hilfe des Handrührgeräts fast steif schlagen (Achtung: Nicht ganz steif schlagen, sondern noch ein bisschen Spielraum lassen).
4. Nun ca. 6 EL des abgekühlten Kaffee-Gin-Sirups zur Sahne geben. (Wer die Creme lieber etwas intensiver mag, kann auch etwas mehr Sirup hinzugeben.)
5. Anschließend den Sahne ein zweites Mal schlagen, bis sie wirklich fest ist.

Berliner füllen:

6. Die fertige Kaffee-Gin-Creme kannst du nun zum Beispiel verwenden, um selbst gemachte Berliner zu füllen. Dafür die Mischung einfach in einen Spritzbeutel mit länglicher Tülle geben. Nun vorsichtig mit der Tülle ein Loch in den Berliner stechen und die Creme hineindrücken.