

Rezept

Kaffee-Grog

Ein Rezept von Kaffee-Grog, am 24.02.2024

Zutaten

1 Stück Zimtstange (ca. 3 cm)	2 Gewürznelken
1 Kardamomkapsel (leicht angedrückt)	200 ml frisch gebrühter starker Kaffee
1 gehäufter TL brauner Zucker	2 cl brauner Rum
2 cl Orangenlikör	1 Stück Bio-Orangenschale (ca. 8 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Zimt, Nelken und Kardamom mit dem Kaffee bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 3 Min. ziehen (nicht kochen!) lassen. Zucker, Rum, Likör und Orangenschale in ein vorgewärmtes Grog-Glas (oder ein anderes hitzefestes Glas) geben und den Gewürzkaffee durch ein Sieb dazugießen.