

Rezept

Kaffee »Viva Mexico!«

Ein Rezept von Kaffee »Viva Mexico!«, am 04.06.2025

Zutaten

1 frische rote Chilischote

2 Zimtstangen

40 ml brauner Tequila

800 ml Milch (1,5 %)

½ Bio-Orange

8 TL brauner Rohrohzucker

400 ml heißer starker Kaffee

4 Löffel oder Trinkhalme zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

- 1. Die Chilischote waschen, trockenreiben und mit einem scharfen Messer längs drei Mal einritzen. Die Orange heiß waschen, trockenreiben und die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen.
- 2. Chili und Orangenschale mit der Zimtstange, dem Zucker, dem Tequila und dem Kaffee in einen Topf geben. Einmal aufkochen und dann offen bei mittlerer Hitze in ca. 15 Min. auf die Hälfte einkochen lassen.
- 3. Milch in einen Topf geben und erhitzen (nicht aufkochen). Mit den Quirlen des Handrührgeräts kräftig schaumig schlagen.
- 4. Die Milch in vier hohe Gläser gießen. Die Kaffeereduktion spiralförmig in die Milch eingießen. Sofort mit Löffeln oder Trinkhalmen zum Umrühren servieren.