

Rezept

Kosakenkaffee

Ein Rezept von Kosakenkaffee, am 21.06.2024

Zutaten

400 ml guter trockener Rotwein

6 EL Krümelkandis

400 ml heißer Kaffee

80 ml Wodka

2 Beutel Glühweingewürz (z. B. Glühfix)

4 lange Zimtstangen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Rotwein, Wodka und den Krümelkandis in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen (nicht aufkochen), bis sich der Kandis aufgelöst hat.

2. Die Glühweingewürz-Beutel in den Topf hängen, die Temperatur auf schwächste Hitze zurückschalten und den Wein zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen – er sollte auch jetzt nicht kochen.

3. Glühweingewürz-Beutel entfernen und den Kaffee zum Wein gießen. In vier Becher je eine Zimtstange stellen, mit Kosakenkaffee auffüllen und sofort servieren.