

Rezept

Rüdesheimer Kaffee

Ein Rezept von Rüdesheimer Kaffee, am 17.04.2024

Zutaten

50 g Sahne	1 EL Vanillezucker
6 Stück Würfelzucker	60-80 ml Weinbrand
300 ml heißer Kaffee	2 TL Schokoladenspäne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und kalt stellen. Je 3 Stück Würfelzucker auf zwei Becher für Rüdesheimer Kaffee oder andere hohe Becher verteilen.

2. Den Weinbrand in einem kleinen Topf erhitzen (nicht aufkochen), über den Zucker gießen und mit einem Streichholz anzünden. Wenn die Flamme erloschen ist, vorsichtig den Kaffee darauf gießen.

3. Die Sahne auf dem Kaffee verteilen und mit den Schokospänen bestreuen. Sofort servieren.