

Rezept

Russian Coffee

Ein Rezept von Russian Coffee, am 18.04.2024

Zutaten

50 g Sahne	Vanillezucker (nach Belieben)
1 TL Zucker	3 cl Wodka
1 cl Kaffeelikör	1 cl Haselnusslikör oder Mandellikör (z. B. Amaretto)
150 ml frisch gebrühter starker Kaffee	1 Cocktailkirsche (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Die Sahne nach Belieben mit dem Vanillezucker halbsteif schlagen. Ein Irish-Coffee-Glas (oder ein anderes hitzefestes Glas mit Stiel oder Henkel) vorwärmen und Zucker, Wodka und Liköre hineingeben. Dann alles mit Kaffee auffüllen.

2. Die Vanillesahne vorsichtig über einen Löffelrücken auf die Flüssigkeit schichten, sodass sie sich nicht mit dem Kaffee mischt. Den Russian Coffee nach Belieben mit 1 Cocktailkirsche garnieren.