



Kaffeerezepte ○ Acapulco Coffee

Zutaten je Glas → 50 g Puderzucker, 1 TL Instantkaffee (gehäuft), 125 mL kaltes Wasser, 1 Gläschen Rum, 3 Eiswürfel, 1 EL Zitronensaft (je nach Geschmack)

Zubereitung → In einem vorgekühlten Behälter Instantkaffee, Zucker, Zitronensaft und kaltes Wasser unter Rühren auflösen. Nun die Eiswürfel dazu und einige Minuten stehen lassen. Anschließend mit Rum abschmecken, fertig.

Kaffeerezepte ○ Eisbärchen (Longdrink)

Zutaten je Portion → 1 Tasse gekühlten Kaffee, mit Kaffeesahne und Zucker gemischt, sprudelndes Mineralwasser, 2 Kugel Schokoladeneis

Zubereitung → Die Schokoeiskugeln ins Glas geben, ca. 2-3 cm Mineralwasser dazu und dann mit Kaffee nachfüllen. Vorsichtig umrühren und noch einmal mit kaltem Kaffee ergänzen, bis das Glas gefüllt ist.

Kaffeerezepte ○ Luftikus

Zutaten je Portion → 4 Eiswürfel, 6 cL gekühlte Kaffeesahne, 2 cL klarer Zitronensaft (Sieb), 1 Eigelb, Zucker (je nach Belieben), 2 Kaffeelöffel Instantkaffee, Mineralwasser zum Auffüllen

Zubereitung: Alle Zutaten gut durchmischen und zum Abschluss mit Mineralwasser aufgießen.

Kaffeerezepte ○ Café à la orange

Zutaten für 1 Portion → 125 mL Kaffee (stark und heiß, etwas gezuckert), ca. 2 cL Cognac, 1 TL Orangenlikör, Orangenschale (Bio) sehr fein gehackt, 1 Stück Orangenschale (Bio) unzerkleinert (Deko), 2 EL steif geschlagene Sahne

Zubereitung → Den Orangenlikör zu den gehackten Orangenschalen hinzugeben und einige Minuten ziehen lassen. Anschließend den Kaffee hinzugießen. Nun die Sahne mit dem Orangenlikör mischen und vorsichtig oben auf den Kaffee schichten. Mit der ganzen Orangenschale dekorieren.

Kaffeerezepte ○ Irish coffee

Zutaten je Portion → 125 mL Kaffee (stark und heiß), 3 EL irischen Whiskey, 1 TL Rohrzucker, halbsteif geschlagene süße Sahne

Zubereitung → Platzfeste, dickwandige Stielgläser mit heißem Wasser vorwärmen. Jetzt in einem Topf den Zucker im Whiskey gut auflösen, diese Mischung in die warmen Gläser geben und den heißen Kaffee hinzufügen. Einen Kaffeelöffel mit dem Löffelboden nach oben über das Glas halten und darüber die halbsteife Sahne auf die Kaffeeoberfläche rinnen lassen.

Kaffeerezepte ○ Caffé all uovo

Zutaten für eine große Kaffeetasse → 125 mL starker Filterkaffee, 1 Eigelb, 1 EL Zucker, 1 Kaffeelöffel Instantkaffee

Zubereitung → Die Tasse vorwärmen, dann Eigelb, Instantkaffee und Zucker zu einer cremigen Mischung verrühren. Nun den heißen Filterkaffee hinzufügen und die Mischung damit gut lösen. (Achtung, das ist eine Koffeinbombe und als morgendlicher Muntermacher gedacht.)



Kaffeerezepte ○ Café Jamaica

Zutaten für eine Portion → 125 mL Kaffee (stark), 1 EL Honig, 1 Zimtstange, 1 Messerspitze Gewürznelkenpulver, 1 Messerspitze Ceylon-Zimt gemahlen, ca. 2 cL Jamaica (oder Cuba) Rum, gesüßte, gekühlte, steif geschlagene Sahne (je nach Belieben)

Zubereitung → Rum, Honig, Nelken- und Zimtpulver verrühren sowie dann mit dem Kaffee aufgießen. Auf die Kaffeeoberfläche einen Klecks Sahne geben. Die Zimtstange als Deko sowie Rührstab hineinstecken.

Kaffeerezepte ○ Schokoladenkaffee

Zutaten für 4 Portionen → 4 Tassen Kaffee (heiß und stark), 75 g Zartbitterschokolade, 8 EL Zucker, 200 g gesüßte Sahne, 2 EL Wasser

Zubereitung → Die Schokolade zerkleinern und in einem Kochtopf mit dem Wasser aufschmelzen. Den Zucker sowie den heißen Kaffee hinzufügen, gut verrühren und den Topf vom Herd nehmen. Die Hälfte der Sahne dazugeben und alles zusammen schaumig schlagen (Schneebeesen). Den Schokokaffee in 4 Gläser geben. Den Rest der Sahne steif schlagen und als Deko auf die Gläser geben.

Kaffeerezepte ○ Kaffeebowle

Zutaten → Du benötigst für 4 Portionen 2 Konservengläser Sauerkirschen, 100 g Kaffeebohnen (geröstete natürlich), 2 Flaschen recht lieblichen Rotwein, ¼ Liter Kirschlikör, 6 EL Zucker (am besten braunen Rohrzucker), 2 Päckchen Vanillinzucker.

Zubereitung → Den Kaffee gibt man in den Rotwein und lässt das Ganze 1 bis 1½ Tage ziehen. (Mit der Kaffeemenge und Ziehzeit beeinflusst man den Kaffeegeschmack.) Anschließend siebt man die Kaffeebohnen ab und gibt zu dem Sud die Sauerkirschen und den Kirschsaft, den Zucker, Vanillinzucker und Kirschlikör. (Die Likörmenge kann man gern reduzieren.) Das Getränk wird gekühlt serviert und sollte natürlich nur in Maßen genossen werden. Zum Wohl.

Quelle: Rezeptheft „Heiß und kalt“ des Quelle-Versandhauses 1989 (außer Kaffeebowle)