

www.griffith-pr.de / Kaffee-Rezepte

Café Orange

Zutaten für 4 Personen:
2 Tassen kochendheisser Kaffee
1 EL Zucker
1 EL gehackte Orangenschale
4 Gläschen Cognac
Schlagsahne

Den Kaffee mit dem Zucker, der gehackten Orangenschale und dem Cognac vermischen, in die Tassen gießen, mit Schlagsahne und einem Stück Orangenschale garnieren.

Bailey's Coffee Glacé

1 Eigelb
4 Esslöffel Zucker
Baileys Liqueur
2 dl Rahm

Eigelb und 3 Esslöffel Zucker in eine Schüssel geben und rühren bis die Masse hell und schaumig ist. Eiweiss separat zu Schnee schlagen, 1 EL Zucker hinzufügen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Rahm separat schlagen und mit dem Eischnee auf die gerührte Masse in der Schüssel geben, sorgfältig darunterziehen. Baileys hinzufügen (Menge selbst bestimmen) und leicht verrühren. In eine Form füllen und mindestens 2-3 Stunden tiefkühlen. Vor dem Stürzen der Glace die Form für kurze Zeit in heisses Wasser tauchen.

Café brûlot

2 cl Cognac
1 cl Milch
1 Nelke
1/8 Stange Zimt
wenig abgeriebene Orangenschale
1 EL Zucker
2 dl starker Kaffee
nach Belieben 2 EL Schlagrahm

Cognac, Nelke, Zimt Orangenschale und Zucker in einem kleinem Pfännchen aufkochen und anzünden. Mit einem Löffel ohne Gewürze in den vorbereiteten Kaffee geben und nach Belieben mit Schlagrahm garnieren.

Café Flip

2 dl Milch
1 EL löslicher Kaffee
1 EL Cognac
1 TL Vanillezucker
2 Eiswürfel

Milch, löslichen Kaffee, Cognac und Vanillezucker im Shaker oder Mixer gut verrühren. In einem hohen Glas mit Eiswürfeln anrichten und sofort servieren.

Café Imperial

Zutaten für 4 Personen:

1 Tasse starker Kaffee
4 Eigelb
4 EL Zucker
1 Tasse Milch
3 Gläschen Brandy

Die Dotter mit dem Zucker und dem Brandy schaumig rühren, die heisse Milch und den Kaffee zugeben. In Punschgläsern heiss servieren.

Café Joghurt

1 l pasteurisierte Frisch-Milch aufwärmen (44° C)
1 1/2 EL stichfestes Natur- Joghurt
je nach Geschmack 2-4 EL Ice Coffee Instant (z.B. von Migros) beimischen

Heiße Milch gut umrühren und in gut gewaschene, leicht vorgewärmte Gläser umfüllen. Mit einer Woldecke eingehüllt, wird die Milch während mindestens 6 Stunden langsam abgekühlt, sodass sich die geimpften Bakterien optimal entwickeln können. Nachher im Kühlschrank lagern und jederzeit kalt servieren (evt. mit Müesli, Leinsamen, Haferflockli, Früchten erweitern).

Café Sorbet mit Beeren

4 - 6 Portionen:
5 dl Wasser
180 g Zucker
4 EL löslicher Kaffee
1 EL Kakaopulver
3 Eiweisse
1 Becher Jogurt nature
300 g Beeren
Pfefferminzblätter als Garnitur

Wasser mit Zucker, löslichem Kaffee und Kakao auflockern. Etwas erkalten lassen. Im Tiefkühlfach unter öfterem Rühren leicht anfrieren lassen. Eiweiss steif schlagen. Kurz vor dem Gefrieren des Sor-bets das Jogurt und Eiweiss unter die Kaffeemassee rühren. Sorbet mit Hilfe von zwei Löffeln anrichten und mit Beeren und Pfefferminzblättern garnieren.

Cappuccino

1 dl heisser, starker Kaffee
1 dl Milch
1 EL Schlagrahm
1/2 TL Schokoladenpulver

1/3 einer Tasse wird mit frisch zubereitetem Espresso gefüllt. Etwas heisse Milch dazu geben. Zur Vollendung wird etwas geschäumte Milch und Schokoladenpulver über die heisse Milch gegeben.

Irish Coffee

2 cl Irischen Whiskey
1 Tasse starken Espresso
2 Teelöffel Zucker
2 TL Schlagrahm

Das Kaffeglas erwärmen, den Whiskey einfüllen, und den Zucker sowie den Kaffee beifügen. Dann den Schlagrahm auf den obersten Kaffeelayer kippen (nicht ohne den beigefügten Zucker auszuprobieren, da nur aufgrund des Zuckers der Schlagrahm obenauf schwimmt). Anschließend servieren und geniessen. Der Irish Coffee sollte getrunken werden, ohne den Rahm umzurühren.

Tropical Coffee Drink

Zutaten für 4 Personen:
250 g Mango-Sorbet
4 EL Cointreau
100 ml kalter Kaffee
100 ml Ananassaft

Alle Zutaten in einen Mixer geben, dann in vier flache, gekühlte Gäser giessen. Mit zwei kurzen Strohhalmen pro Glas servieren.