

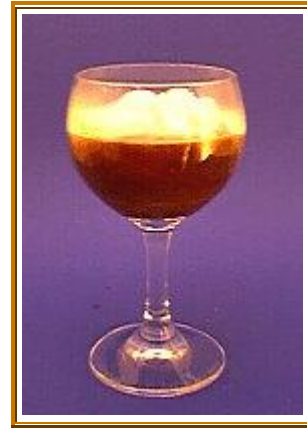
Cocktails Rezepte mit Sahne

Café Cointreau

Zutaten :

4 cl Cointreau
12 cl Kaffee
4 g Zucker
Schlagsahne
Alkohol: 10%

Kategorie: Kaffeegetränk
Menge: 16 cl



Ein Stielglas mit warmem Wasser vorwärmen. Das Wasser wieder ausgießen und den Cointreau, den noch heißen Kaffee und den Zucker in das Glas geben. So lange umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Mit einem Löffel die leicht geschlagene Sahne als Haube auf den Drink setzen.

Zusatz Info :

Cointreau 40%

Cointreau ist ein französischer Zitruslikör, der seit der Mitte des 19. Jahrhunderts nach dem gleichen Rezept aus den Schalen bitterer Antillen-Orangen destilliert wird. Während der Lagerung erhält das Destillat seinen spezifischen Geschmack durch die Vermischung mit einem besonderen Zuckersirup.