

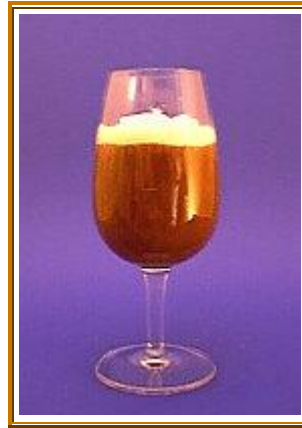
Cocktail Rezepte

Caffé Pucci Cocktail

Zutaten :

2 cl Amaretto
2 cl Rum (braun)
15 cl Kaffee
5 g Zucker
Schlagsahne
Alkohol: 7%

Kategorie: Kaffeegetränk
Menge: 19 cl



Amaretto und braunen Rum direkt in einem Punschglas erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Den starken, heißen Kaffee und den Zucker (brauner Zucker ist besonders gut geeignet) dazugeben und so lange umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Vor dem Servieren eine Haube aus leicht geschlagener Sahne auf den Drink setzen.

Zusatz Info :

Amaretto 28%

Der herbsüße Amaretto ist einer der bekanntesten Liköre Italiens; er wird aus Bittermandeln, Kräutern, Vanille und Gewürzen hergestellt.

Rum (braun) 38%

Rum ist ein Branntwein aus Zuckerrohr, der bereits seit dem 16. Jahrhundert in Europa hergestellt wird. Heute stammt ein Großteil der Weltproduktion an Rum von den Antillen, einer Gruppe der Westindischen Inseln.

Der im Handel erhältliche "echte braune Rum" ist auf Trinkstärke herabgesetzter Originalrum. Seine Farbe hat er vom Holz der Lagerfässer oder von zugesetzter "Zucker couleur" (braunem Zuckersirup).

Wegen seiner kräftigeren Aromas eignet sich brauner Rum besonders bei Heißgetränken besser als Grundstoff als die ebenfalls angebotene hellere, weiße Variante.