

Winterkaffee

Wenn es kalt ist draussen und man sich in die warme Stube flüchtet, egal ob man gerade vom Skifahren kommt, auf einem Spaziergang durch den verschneiten Winterwald war, oder sich die Hände wärmen muss, nachdem man stundenlang im Garten den Winterschnitt an Bäumen und Büschen getätigt hat, ein wärmender Spezialkaffee tut in durchfrorenen Moment richtig wohl! So ein Spezialkaffee darf ruhig auch mal etwas beschwipst sein - Prost! Ein paar himmlisch-feine Kaffeerezepte, mit und ohne Schwips, die garantiert jeden Winter aufwärmen.

Vanille-Kaffee

Kaffee ganz ohne Schwips

Zutaten

1 Vanilleschote
1 Tasse starken Kaffee
1–2 Zuckerwürfel
1 dl Rahm
1 TL Vanillezucker

Zubereitung

Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark zusammen mit 1 Tasse starken Kaffee und dem Zucker langsam erwärmen. Inzwischen den Rahm steif schlagen und den Vanillezucker unterrühren. Den Kaffee absieben und in eine schöne Tasse füllen. Darauf mit Schlagrahm eine Haube geben und den Kaffee vor einem gemütlichen Kaminfeuer genießen.

Irishcoffee

Der Vielgeliebte

Zutaten

1 Tasse starken Kaffee
2 cl Irish Whisky
eine Prise Kakaopulver
1 EL Zucker
Schlagrahm

Zubereitung

Kaffee zubereiten, den Whiskey zusammen mit dem Zucker in Heissgetränkergläser füllen. Rahm steif schlagen, den Kaffee über den Zuckerwhiskey giessen, bis das Glas 3/4 voll ist. Den steifen Rahm als Haube über den Kaffee füllen und mit der Prise Kakaopulver bestreuen. Sofort genießen!

Amarettokaffee

Delikat aber lecker

Zutaten

1 dl Rahm
1 Pck. Vanillezucker
1 Tasse starken Kaffee
4 EL Amaretto
1 Prise Kakaopulver

Zubereitung

Rahm steif schlagen, den Vanillezucker unterrühren. Kaffee zubereiten und den Amaretto beifügen. Den Amaretto-Kaffee in ein Heissgetränkerglas füllen und mit dem Rahm eine ordentliche Haube kreieren. Mit etwas Kakaopulver verzieren und sofort genießen!

Kaffee Lutz

Skifahrerkaffee

Zutaten

1 dl Kaffee
2–3 Würfelzucker
3 cl Träsch, Schnaps aus Äpfeln und Birnen (ersatzweise kann auch 1 cl Zwetschgenschnaps und 1 cl Birnenschnaps genommen werden)
1 dl heisses Wasser

Zubereitung

Den heissen Kaffee in ein Heissgetränkerglas geben, nun die Zuckerwürfel und die beiden Schnäpse zugeben und alles umrühren und mit heissem Wasser aufgiessen. Der Kaffee ist sehr dünn, dafür aber dank dem Schnaps sehr haltvoll!

Caffee Affogato

Heiss-kaltes Vergnügen

Zutaten

1 Tasse Espresso-Kaffee, sehr heiss
1 Kugel Vanilleeis
1 dl Rahm

Zubereitung

Rahm steif schlagen. 1 Kugel Vanilleeis in eine Tasse geben, den heissen Espresso darübergiessen und mit Schlagrahm verzieren.