

Drink zum „Tag des Kaffees“ Heißer Kaffeegenuss mit dem U-Coffee



Zutaten (für ein Glas)

- 200 ml Kaffee
- 30 ml Haselnusslikör oder für die alkoholfreie Variante 20 ml Haselnussirup
- 20 ml Schokoladensirup
- 60 ml Sahne
- 2 TL Pflaumenmus (fein)

200 ml Kaffee zubereiten.
Der Kaffee kann z. B. mit einem Handfilter,
einer Stempelpresskanne oder einem
Siebträger zubereitet werden.



Den heißen Kaffee langsam in ein hitzebeständiges Shakerglas gießen.

20 ml Schokoladensirup und 30 ml Haselnusslikör oder – für die alkoholfreie Variante – 20 ml Haselnussirup hinzufügen und umrühren.



Die Kaffeebasis in ein hitzebeständiges Servierglas füllen.



60 ml Sahne zusammen mit zwei Teelöffel feinem Pflaumenmus halbsteif schlagen (entweder mit einem kleinen Shaker oder Schneebesen/Rührstab).



Die Pflaumen-Sahne langsam über einen Löffel auf die Kaffeebasis in das Servierglas schichten.

Bei Bedarf mit fein gemahlene Haselnüssen oder Mandelsplittern garnieren.

Fertig!





Über den „Tag des Kaffees“

Der „Tag des Kaffees“ wird am 01. Oktober 2018 bereits zum 13. Mal in ganz Deutschland gefeiert. Rund um den Ehrentag veranstalten zahlreiche Röstereien, Cafés und Kaffeeunternehmen große und kleine Aktionen, wie z. B. Röstseminare, Verkostungen oder Rundgänge. Weitere Informationen gibt es unter www.tag-des-kaffees.de.

V.i.S.d.P.:

Deutscher Kaffeeverband e.V.
Holger Preibisch
(Hauptgeschäftsführer)
Steinhöft 5-7, 20459 Hamburg
Tel. 040 - 3742361 - 0
E-Mail: info@kaffeeverband.de