

Swabian Coffee – der Muntermacher an Silvester



Schwäbischer Whiskey als Silvesterknaller

Wir haben dieses Jahr ein wunderbares Getränk für die Silvesterparty. Unser Swabian Coffee ist der ideale Muntermacher an Silvester.

Dazu passt ein heimischer Whiskey. Entweder schwäbischer oder badischer Whiskey. Der Clou liegt in der Kombination mit Espresso. Ein doppelter natürlich. Zum Süßen passt Karamellsirup oder heimischer Honig. Ein wahrer Energietrunk.

Wir wünschen einen guten Rutsch ins neue Jahr 2019.

Zutaten

Für 1 Cocktail:

- 3 cl Schwäbischer/Badischer Whiskey
- 1 cl Karamellsirup (oder alternativ heimischer Honig)
- Heißer doppelter Espresso
- 4 cl geschlagene Sahne
- Kakaopulver zum Bestäuben
- 1 TL Puderzucker

Zubereitung

Die Sahne mit 1 TL Puderzucker halb steif schlagen.

Danach den Whiskey mit Dampf oder im Töpfchen erwärmen (Nicht kochen).

Anschließend den heißen Espresso in ein Glas füllen.

Die halb-geschlagene Sahne vorsichtig mit einem Löffel auf die Espressooberfläche geben. Nun den Karamellsirup (oder Honig) vorsichtig am Sahnerand kreisförmig verteilen und mit Kakaopulver bestäuben.

