

Rezept: Café Westindia

09. Oktober 2017

Stark und würzig



Zutaten für 4 Tassen:

Frischer, starker Kaffee
200ml weißer Rum
Orange
Muskatnuss
4 Gewürznelken
4 Stangen Zimt
Würfelzucker
Schlagsahne

Je nachdem, wie stark man es mag, lässt sich Filterkaffee, Espresso oder Mokka verwenden.

Orange in Scheiben schneiden. Den Rum in einem Gefäß mit Orange, einer Prise frisch geriebene Muskatnuss und den Gewürznelken verrühren und kurz ziehen lassen. Kaffee frisch zubereiten und auf die Tassen verteilen. Einen Teelöffel oder eine Feuerzange quer über die Tasse legen, Würfelzucker darauf legen und diesen mit je einem Viertel (gut 2cl) der Rummischung übergießen. Dann anzünden und den Zucker kurz karamellisieren lassen. Den Löffel oder die Feuerzange mit dem Zucker zum Ablöschen in den Becher gleiten lassen und umrühren. Mit Schlagsahne, Zimtstange und Orangenscheibe verzieren.

Tasse mit Untertasse: Trendmix in Jadegrün. [Hier ansehen >>](#)

Einen Kommentar schreiben