

Rezept: Pharisäer

18. Dezember 2017



Zutaten:

Starker Filterkaffee
Brauner Rum
Frische Schlagsahne
Würfelzucker

Der Pharisäer stammt der Legende nach aus dem Nordfriesischen und wurde erfunden, um unter der dicken Sahnehaube versteckt „heimlich“ den Rum trinken zu können. Daher wird der Pharisäer auch niemals umgerührt.

Zubereitung: Ein Stück Würfelzucker in die vorgewärmte Tasse legen. Darüber nach Geschmack 2-4 cl braunen Rum geben und mit frischgebrühten Kaffee auffüllen. Einige schwören anstelle von Rum auf Cognac oder Amaretto als hochprozentige Zutat. Sahne steif schlagen und eine großzügige Haube auf der Tasse platzieren. Diese mit Schokoraseln und/oder Zimtpulver garnieren.

Variante ohne Koffein: Mit starkem **Kakaogetränk statt Kaffee** ist dieser heiße Cocktail auch als

„Lumumba“ oder **„Tote Tante“** bekannt.

Tasse im Bild: Atlantis Friesisch Blau

Einen Kommentar schreiben