

Rezept: Friesenkaffee mit "Klötchenköm"

28. September 2017

Geht zu jeder Jahreszeit



Dieses Rezept stammt der Erzählung nach aus dem Hause Friesland Porzellan. Langjährige Mitarbeiterinnen wissen zu berichten, dass diese Kaffee-Spezialität traditionell zu größeren Veranstaltungen und Messen ausgeschenkt wurde und einige Gäste extra dafür vorbeikamen. Es eignet sich ebenfalls gut als Dessert-Alternative nach einem üppigen Mahl.

Na denn Prost!

Zutaten:

Alles nach Bedarf:

Frisch gefilterter Kaffee

Eierlikör („Klötchenköm“) Zucker

Vanille-Zucker

Sahne
Schokostreusel

Den Kaffee frisch aufbrühen. Ein Päckchen Vanillezucker in den Zuckertopf rühren. Die Sahne steif schlagen. Gerne kann man die einzelnen Zutaten separat auf einem Tablett servieren, damit sich jeder Gast nach Belieben an Eierlikör, Zucker und Sahne bedienen kann.

Ansonsten fülle man zuerst eine Portion Kaffee in jeden Becher und gebe einen Löffel der Zuckermischung und 2-4 cl „Klößenkörnchen“ hinzu. Die Sahne kommt als Haube auf den Becher und wird mit den Schokostreuseln garniert. Umrühren ist hier erlaubt.

Tasse mit Untertasse: Jeverland "Kleine Brise". [Hier ansehen >>](#)

Einen Kommentar schreiben