

Rüdesheimer Kaffee

Rezept für zwei Tassen:

Zutaten:

- 50g Sahne
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 6 Stück Würfelzucker
- 8 El. Weinbrand (natürlich Asbach)
- 300 ml heißer Kaffee
- 2Tl. Schokospäne

Zubereitung:

Sahne mit Vanillezucker schlagen. Je 3 Stück Würfelzucker in die Becher geben.

Den Weinbrand in einem Topf erhitzen, dann in die Becher über den Zucker gießen und mit einem Streichholz anzünden. Sobald die Flamme erloschen ist, den Kaffee vorsichtig darüber gießen.

Die Sahne auf dem Kaffee verteilen und mit Schokospänen bestreuen

Rezept von Waltraud Born