

Swabian Coffee



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.