



Cremiger Kaffee-Cognac

Zeit gesamt
🕒 10min

Zubereitungszeit
🥣 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------|--------|
| Brauner Zucker | 2 EL |
| Cognac | 150 ml |
| weißer Rum | 150 ml |
| Schlagsahne | 400 ml |
| Puderzucker | 2 TL |
| Kaffee | 1 TL |

Zubereitung

1. Zucker und 2 EL Wasser jeweils auf einem Teller verteilen. Gläser (am besten Whiskytumbler) zuerst in Wasser und dann in den Zucker tauchen.

2. In einem Cocktailshaker Cognac und Rum miteinander vermengen. Gekühlte Sahne und Puderzucker zugeben und kurz shaken. Eiswürfel in Gläser verteilen, cremigen Cognac darübergießen und mit gemahlenem Kaffee garniert servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 310 kcal |
| Kohlenhydrate | 10 g |
| Eiweiß | 3 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 10 g |