





Cremiger Kaffee-Cognac

 Zeit gesamt
10min

 Zubereitungszeit
10min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rohrzucker	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	Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	3 g	Fette	10 g