Espresso-Martini

Zeit gesamt
5min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Espresso	50 ml
Eiswürfel	2 EL
Vodka	40 ml
Kaffeelikör	30 ml
Kakaopulver	0.5 TL
Kaffeebohnen	0.5 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

Sieb, Shaker

1. Eine Tasse Espresso aufbrühen (2 TL Espressopulver mit 50 ml heißem Wasser). Espresso anschließend abkühlen lassen.

2. Einen Shaker mit Eiswürfeln füllen. Vodka, Kaffeelikör und Espresso zugeben und kräftig shaken. Espresso-Martini in ein Glas abseihen, nach Belieben mit etwas Kakaopulver und 1 bis 2 Kaffeebohnen garnieren. Espresso-Martini eiskalt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Alternativ kannst du den Kaffeelikör mit dem Monsieur Cuisine auch ganz einfach selbst herstellen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	107 kcal
Kohlenhydrate	1 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	0 g