




# Kosakenkaffee

 Zeit gesamt  
15min

 Zubereitungszeit  
5min

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                  |        |
|------------------|--------|
| Rotwein, trocken | 500 ml |
| Rohrzucker       | 70 g   |
| Nelken           | 0.5 TL |
| Kaffee           | 40 g   |

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlerer Topf, Sieb

1. In einem Topf Rotwein mit Zucker und Nelken auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. ziehen lassen, dabei nicht kochen. Durch ein Sieb gießen.

2. Inzwischen Kaffee mit 500 ml heißem Wasser brühen. Kosakenkaffee mit Rotwein auf Gläser verteilen. Nach Belieben zusätzlich süßen.

Zum Wohl!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |               |     |
|----------------|----------|---------------|-----|
| Kaloriengehalt | 209 kcal |               |     |
| Kohlenhydrate  | 28 g     | Ballaststoffe | 0 g |
| Eiweiß         | 1 g      | Fette         | 0 g |