



# Pharisäer-Kaffee

Zeit gesamt  
10min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Kaffee	700 ml
Schlagsahne	200 g
weißer Rum	80 ml
Zucker	8 TL
Kakaopulver	1 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Sieb

1. In einer Kaffeemaschine 700 ml Kaffee kochen. Alternativ Kaffee in einem Topf kochen und später durch ein Sieb passieren.
2. Inzwischen 4 Becher oder hitzebeständige Gläser mit heißem Wasser vorwärmen. In einem hohen Gefäß mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen Sahne steif schlagen.
3. Becher oder Gläser ausgießen, je 2 cl Rum und 2 TL Zucker hineingeben und darin verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kaffee hinzufügen, Sahne als Häubchen obenauf setzen und mit Kakao bestäubt sofort servieren.

Zum Wohl!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	756 kcal
Kohlenhydrate	142 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	6 g