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