

## GENUSS WIE IM KAFFEEHAUS REZEpte ZU AUSGEWÄHLTEN KAFFEESPEZIALITÄTEN

### EINSPÄNNER

Starken Espresso brühen. Auf den Kaffee kommt fest geschlagenes Schlagobers. Je nach Geschmack etwas Zucker begeben. Umrühren und genießen.



### EISKAFFEE

Kaffee in ein großes Glas gießen. Vanilleeis dazugeben. Dem kühlen Erfrischungsgetränk eine Obershaube aufsetzen und mit Waffeln dekorieren. Fertig!!



### KAFFEE MIT EIS

Kaffee in den Becher eines Barmixers geben. Einige Eiswürfel und einen Schuss Milch hinzu. Becher verschließen, gut durchschütteln. Einschenken und sich erfrischen.



### FIAKER

Einem großen Mocca mit geschlagenem Schlagobers ein Häubchen aufsetzen und etwa 0,2 Milliliter Rum dazugeben. Wer süßt wird beschwipst!



### MARIA THERESIA

Einen großen Mocca in eine Mocca-Tasse geben und mit einem Sahnehäubchen zudecken. Dann wird Marillenbrand über den Löffelrücken in die Tasse gegossen. Weckt müde Geister auf!



### TIRAMISU

Zutaten: 40-60 Stk. Biskotten, 50 dag Mascarpone, 4 Eier, 10 dag Staubzucker, 1/8 l Kaffee, 2 cl Rum, Kakaopulver

Zubereitung: Dotter und Eiklar trennen. Eiklar zu Schnee schlagen, Dotter mit Staubzucker schaumig rühren und die Mascarpone hinzufügen. Schnee unterheben. Kaffee und Rum vermengen, die Biskotten kurz darin tränken. In eine Form abwechselnd Biskotten und Mascarpone einlegen. Das Tiramisu mehrere Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.



### KAFFEE-MUFFINS

Zutaten: 1 Pkg. Backpulver, 120 g Butter, 2 Eier, 60 ml Kaffee, 175 g Mehl, 220 ml Milch, 100 g Schokotropfen, 1 TL Vanillezucker, 1 TL Zimt, 175 g Zucker

Zubereitung: Eier, Milch, Zucker, zerlassene Butter, Zimt und Kaffee in einer Schüssel verrühren. Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Schokotropfen vermischen und unter die Eiermasse rühren. Den Teig in Muffinförmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 150° C etwa 20 Minuten backen.



### KAFFEEKUCHEN

Zutaten: 4 TL Kaffee, 250 g Margarine, 350 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 4 Eier, 125 g gehackte/gemahlene Mandeln oder Nüsse, 375 g Mehl, 1 TL Backpulver, 50 g Kakaopulver, Zitronenschale oder -aroma, Schokoraseln

Zubereitung: Wie Rührteig verarbeiten, bei 175° C ca. 60-70 Minuten backen. Wenn ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben und servieren.

