

Rüdesheimer Kaffee

Für den Kaffee:

1 Tasse starker Filterkaffee 50 ml Weinbrand 200 ml Schlagsahne
8 Würfel Zucker Schokoladenstreusel

Einen starken Kaffee kochen. Weinbrand erwärmen. Sahne steif schlagen. Würfelzucker in Tassen geben, mit Weinbrand übergießen und anzünden. Mit dem Kaffee ablöschen. Die Sahne als Haube auf den Kaffee geben und mit den Schokostreuseln garniert servieren.

Stephan Kahl am 22. Dezember 2015