

Cocktail mal anders

Rezept für Kaffeefans



Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Kaffee Bibel“ von Isolde Richter, Max Bauer und Thomas Steinke. Neben weiteren tollen Rezepten finde Sie hier wertvolle Tipps zur Kaffeezubereitung und interessante Fakten zur Geschichte und Herkunft der braunen Bohne. Christian Verlag. ISBN 978-3-95961-093-3, 30 Euro.

Foto: aus Buch Kaffee-Bibel, S. 260, Christian Verlag/Carolin Friese

Mit wenigen Zutaten wird der Muntermacher zum erfrischenden Cocktail. Zwei Rezepte für außergewöhnliche Kaffee-Getränke – mit und ohne Alkohol.

Die Basis beider Kaffee-Cocktails ist **Cold Brew Kaffee**. Diese mit kaltem Wasser hergestellte Kaffee-Spezialität können Sie entweder selbst zubereiten – oder in gut sortierten Lebensmittelgeschäften in Flaschen kaufen. Für beide Cocktails brauchen Sie außerdem eine kleine Flasche (0,2 l) **Tonic Water** und für den Kaffee-Mojito noch braunen Rum, Zuckersirup und Minze.

So wird's gemacht:

Cold Brew Tonic (alkoholfrei)

40 ml Cold Brew Kaffee in ein Glas (300 ml) mit Eiswürfeln geben. Dann mit süßem Tonic Water auffüllen und mit einer Limettenscheibe garnieren.

Cold Brew Mojito

Ein Glas (300 ml) mit Eiswürfeln füllen. Fünf angedrückte Blätter Minze dazu geben und anschließend 40 ml braunen Rum, 40 ml Cold Brew Kaffee und 20 ml braunen Läuterzucker (Zuckersirup) dazu geben. Zum Schluss mit Tonic Water auffüllen und mit einem Zweig Minze garnieren.

Fertig ist die originelle Erfrischung!