

Flambierter Kaffee Whiskey



1 Portion
5 min Zubereitungszeit



Zutaten

2 cl Whisky
10 cl Kaffee
2 Kl. Brauner Zucker
16 cl halbggeschlagenes
Obers

Zubereitung

Zucker in das Kaffeeglas geben
Whisky erhitzen und dazu geben
mit Kaffee auffüllen und mit Schlagobers vollenden

Tipp:

Hochwertiger Arabica-Bohnenkaffee ist zu empfehlen.

Hochwertiger Arabica-Kaffee hat einen leicht süßlichen Geschmack mit floralen Noten und fruchtigen, beerigen Aromen. Je nach persönlichem Geschmack wird die fruchtige Säure und Abwesenheit von Bitterkeit als angenehm empfunden.

Robusta bietet einen erdigen Geschmack, etwas körnig, mit Tönen von Eiche und angenehmer Bitterkeit. Der Nachgeschmack der Robusta erinnert auch oft an Erdnüsse. So wie bei Arabica hängt das Geschmacksprofil neben dem Herkunftsgebiet auch maßgeblich von der Röstung ab.

Meist sind Robusta und Arabica als Mischung erhältlich.