



Kaffee-Cocktails

Von Nic Shanker

Coffee Toffee (alkoholfrei)

Zutaten

1 Kugel Vanilleeis
2 cl Karamellsirup
100 ml kalter Kaffee
150 ml Kokosmilch
1/2 Banane
2 Teelöffel Erdnussbutter

Sonstiges:

nach Belieben: Donut, Sahne, Schokosauce

Zubereitung

Alles in den Mixer geben. Üppige Deko mit Donut, Sahnehaube, Schokosauce, etc.

Minty Cappucino (alkoholhaltig)

Zutaten

4 cl Vodka
1,5 cl Creme de cacao
2 cl Cappuccino-Minz-Sirup *
3 cl Haselnuss-Sahne **

Zubereitung

Alles außer die Sahne im Shaker auf Eis shaken. In eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen. Mit angeschlagener Haselnuss-Sahne eine Schicht oben drauf geben und mit geraspelten Haselnüssen dekorieren.

***Cappuccino-Minzsirup** (für circa 15 bis 20 Drinks)

- 200 ml Milch
- 100 ml Filterkaffee
- 250 g Zucker
- 2 große Esslöffel Kakao
- 4 Bund / 12 bis 15 Zweige Minze

Das Ganze aufkochen. Nach dem Abkühlen 12 bis 15 Zweige Minze dazugeben und in die Tiefkühltruhe geben. Zwei Stunden später auftauen und filtern. Haltbarkeit: circa 10 Tage im Kühlschrank. Der hergestellte Sirup reicht für 15 bis 20 Drinks, kann aber auch als „Soße“ über Vanilleeis verwendet werden.

****Haselnusssahne:** Haselnusssirup und Sahne (Schlagsahne) im Verhältnis 1:8 anrühren.

Info: Minze nicht erhitzen

Geben wir Minze in etwas Heißes, so zerstören wir die Blätter, es entstehen Bitterstoffe. Deshalb das Ganze erst aufkochen und dann abkühlen. Dann erst die Minzblätter hinzugeben und alles einfrieren. Das Einfrieren bewirkt, dass die Zellen der Minzblätter platzen und sich der minzige Geschmack besonders entfaltet.