

6 Kaffee Ideen, die deinen Alltag versüßen.

Barista Bibel



Erlesene Kaffee - Inspirationen



Espresso Tonic



Espresso Affogato



Espresso Eiswürfel



Iced Latte



Irish Coffee



Rüdesheimer Kaffee

ERISCHENDER ESPRESSO TONIC FÜR WARMER TAGE



Du benötigst:
- 40ml Tonic Water
- 1x Espresso
- Eiswürfel

So geht's:

Zum Espresso benötigst du lediglich ein Tonic Water deiner Wahl.

Zuerst füllst du 40 ml Tonic Water und Eiswürfel in ein Glas.

Danach kannst du den Espresso wie gewohnt kochen und ihn auf dein Tonic Water laufen lassen.

OBACHT! Gibst du das Tonic Water erst zum Schluss hinzu, schäumt alles auf und eventuell über.



EISIGER ESPRESSO AFFOGATO FÜR WARMER TAGE

2

So geht's:

Italiener lieben ihren Espresso, aber im Sommer auch ihr sagenhaftes Eis.

Also hat ein kluger Kopf beides kombiniert und den berühmten „Affogato“ erschaffen.

Dafür benötigst du nichts weiter als einen doppelten Espresso und Vanilleeis.

Forme eine Vanilleeiskugel, gieße den Espresso darüber.

Und los schlemmen!

Du benötigst:

- Espresso
- 1x Vanille Eiskugel



EINZIGARTIGE ESPRESSO WÜRFEL



Du benötigst:

- Eiswürfel Form
- Frischen Espresso
- Kalte Milch

So geht's:

Für die Espresso-Eiswürfel brauchst du eine Eiswürfelform (am besten aus Edelstahl), kalte Milch und natürlich frischen Espresso.

Für 12 Espresso-Eiswürfel kochst du drei doppelte Espresso und gießt sie in die Eiswürfelform. Nun schnell damit ins Kühlfach/Kühltruhe und am nächsten Tag in ein Glas geben –Milch dazu, fertig!

Nicht nur optisch ein Highlight, sondern auch geschmacklich.

ICED LATTE



4

So geht's:

Für den Niced Latte brauchst du außer deinem frischen doppelten Espresso, Eiswürfel und noch gekühlte Milch.

Gib die Milch zusammen mit den Eiswürfeln in ein Glas. Danach gießt du den heißen Espresso darüber. Besonders lecker ist der Niced Latte mit frischer Bio-Vollmilch vom Bauernhof.

Du suchst eine Milchalternative?

Mit veganer Mandel - Milch geht es auch super!



Du benötigst:

- doppelten Espresso
- Eiswürfel
- kühle Milch

INTENSIEVER IRISH COFFEE

Du benötigst:

- 125ml Filter Kaffee
- 2tl braunen Zucker
- 3cl Whiskey
- 50ml Sahne



So geht's:

Für ein Glas Irish Coffee benötigst du 125 ml kräftigen Filterkaffee.

Gib zwei Teelöffel braunen Zucker und drei Zentiliter Whiskey hinzu. Nun umrühren bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat.

Danach etwa 50 ml Sahne schlagen (Aufgepasst: nicht zu fest) und diese über einen Löffelrücken auf den Kaffee tropfen lassen – fertig!



Hier noch kleiner Exkurs zum Whiskey:

Für den Irish Coffee ist ein milder Whiskey am besten geeignet. Varianten mit intensiver Rauchnote sind hingegen nicht zu empfehlen, da sie den gewünschten, cremig-süßen Geschmack überdecken.

RÜDESHEIMER KAFFEE

6

So geht's:

Die Sahne mit etwas Vanillezucker süßen und steif schlagen. Etwas Weinbrand 2 cl etwa eine Minute im Wasserbad oder in der Mikrowelle erhitzen.

Derweil den Kaffee aufbrühen.

Nun gibst du den Würfelzucker in die Rüdesheimer Kaffeetasse den Weinbrand darauf gießen und mit einem Streichholz entzünden. Für ca. eine Minute brennen lassen. Währenddessen mit einem langen Löffel umrühren, damit sich der Zucker auflöst.

Jetzt bis etwa 2 cm unter den Tassenrand mit Kaffee auffüllen. Die Schlagsahne als Haube auf den Kaffee setzen und mit Schokoladenstreuseln garnieren.



Du benötigst:

- Kaffee
- 2cl Weinbrand
- Sahne
- Vanille Zucker

