



Kaffee "Africa"

- 3 TL** gemahlener Kaffee
- 400ml** Wasser
- 1 TL** Kakaopulver
- 1 Prise** Zimt
- 2cl** Weinbrand
- n.W.** geschlagene Sahne und Kakaopulver zur Dekoration

Den Kaffee, das Kakaopulver und den Zimt in eine Pressstempelkanne geben, mit dem aufgekochten Wasser aufbrühen und kurz ziehen lassen; alternativ die Zutaten in einen Permanent-Kaffeefilter geben und mit dem aufgekochten Wasser langsam übergießen.

Den Weinbrand in ein hitzebeständiges Glas oder eine Tasse geben; mit dem gebrühten Kaffee aufgießen.

Nach Wahl mit geschlagener Sahne und Kakaopulver servieren.

Die Mengen an Kaffee, Kakao, Zimt und Weinbrand können beliebig verändert werden.