

Hier und heute



Trendige Kaffee-Drinks für heiße Tage

Cocktailexpertin Pauline Rohde zeigt, wie sich mit Espresso Martini und Iced Coffee zwei angesagte Trendgetränke rund um die aromatische Bohne ganz einfach zu Hause zubereiten und genießen lassen.

Rezept

Espresso Martini

von Pauline Rohde für ein Glas

Zutaten

- 40 ml Wodka
- 30 ml Kaffeelikör (z.B. Kahlua oder Tia Maria)
- 40 ml Espresso, möglichst abgekühlt
- 10 ml Vanillesirup
- Eiswürfel

Zubereitung

Wodka, Kaffeelikör, Espresso und Vanillesirup in einen Cocktailshaker oder ein anderes gut verschließbares Gefäß geben. Zur Hälfte mit Eis auffüllen und alles circa 10 Sekunden shaken.

Tipp: Als Deko passen gut drei Kaffeebohnen auf der cremigen Schaumschicht.

Iced Coffee

von Pauline Rohde für ein Glas

Zutaten

- Eiswürfel
- eventuell 10 cl Vanillesirup oder Zuckersirup
- Kaffee aus der Siebträgermaschine oder frisch gebrühten Kaffee

Zubereitung

Glas mit Eiswürfeln auffüllen und frisch gemahlene Kaffee mit Siebträgermaschine direkt in das Glas laufen lassen. Nach Belieben mit Vanillesirup oder Zuckersirup nachsüßen.

Tipp: Wer keine Siebträgermaschine besitzt, kann circa 150 ml frisch gemahlene und aufgebrühten Kaffee verwenden.