

Cappuccino-Cocktail

Creinig, kühle Offenbarung

Für alle die am Ende eines genüsslichen Dinners mal etwas anderes als einen typischen Kaffee als Drink servieren möchte, haben wir hier eine köstliche Alternative- den Cappuccino Cocktail. Er ist gekühlt und daher schön frisch, aber durch die dicke Schaumschicht auch wunderbar cremig.

Zutaten

- 60 ml kalter starker Kaffee
- 40 ml Milch
- 30 ml Sahne
- 3 cl Marzipanliqueur (Cuandole)
- 3 cl Wodka
- 3 Mokkaohnen

Zubereitung

- Sahne cremig schlagen. Milch schaumig rühren.
- Milch mit Kaffee, Wodka, Marzipanlikör und 6 EL zerstoßenem Eis in einen Cocktailshaker füllen, kräftig shaken und in ein Cocktailglas abseihen. Einen Esslöffel zerstoßenes Eis zugeben.
- Sahne über einen Löffel auf den Drink laufen lassen oder mit einem Sahnenspender aufsprühen.
- Mit ein paar Mokkaohnen garnieren und servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/cappuccino-cocktail/>