

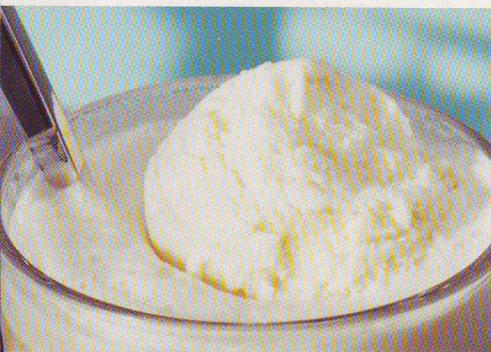


## WIENER MELANGE

für 2 Personen

250 ml Kaffee  
100 ml Milch  
4 EL Vollrahm  
Zucker  
Kaffeepulver

Während der Kaffee kocht, den Vollrahm steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den Kaffee in zwei Tassen geben, je nach Geschmack mit Zucker süssen und umrühren. Danach die Milch dazugeben und rühren. Mit dem Spritzbeutel auf jede Tasse eine Rahmhaube spritzen und das Ganze mit fein gemahlenem Kaffeepulver bestäuben.



## EISKAFFEE

für 2 Personen

250 ml kalter Kaffee  
2 EL Vanille-Glace  
4 EL Vollrahm  
Waffeln zum Dekorieren

Erst den Vollrahm steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Dann die Glace in zwei Gläser verteilen und mit dem Kaffee übergossen. Mit dem Spritzbeutel auf jeden Eiskaffee eine Rahmhaube spritzen und das Ganze mit den Waffeln dekorieren.

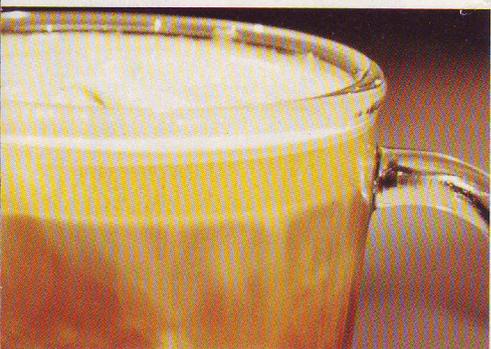


## CAPPUCCINO

für 2 Personen

150 ml Espresso  
200 ml Milch  
Zucker  
Kakaopulver

Zuerst die eine Hälfte der Milch warm machen. Die restliche Milch mit einem Milchschaumer oder einem Schneebesen schaumig schlagen. Den heissen Espresso in zwei Tassen geben und die erwärmte Milch dazugeben, je nach Geschmack mit Zucker süssen. Nun die aufgeschäumte Milch darüber giessen und mit dem Kakaopulver bestäuben.



## IRISH COFFEE

für 2 Personen

250 ml Kaffee  
4 EL Vollrahm  
2 bis 4 TL Zucker  
4 cl irischer Whiskey

Den Kaffee kochen und die zwei Gläser vorwärmen. Dann den Vollrahm halb steif schlagen. Nun den Whiskey und den Zucker in die warmen Gläser geben, gut umrühren und mit heissem Kaffee auffüllen. Ganz traditionell lässt man nun den Rahm über den Rücken eines Esslöffels in die Gläser laufen. Zu einem echten Irish Coffee gehört ein Strohalm, mit dem man den Kaffee unter dem Rahm heraus trinkt.



## SMOOTHIE

für 2 Personen

400 ml Kaffee  
2 Bananen  
eine halbe Vanilleschote  
2 EL geriebene Haselnüsse  
2 EL Honig  
2 EL Ahornsirup  
Früchte zum Dekorieren

Während der Kaffee kocht, die geschälte Banane in Stücke schneiden und das Mark aus der halben Vanilleschote herausschaben. 2 bis 3 Bananenscheiben zum Dekorieren auf die Seite legen. Die restlichen Bananenstücke zusammen mit Kaffee, Vanillemark, Honig, Ahornsirup und den Haselnüssen im Mixer 2 Minuten pürieren. Den Bananen-Kaffee in zwei grosse Gläser füllen und mit Früchten dekorieren.