

Cocktail Rezepte

French Coffee Cocktail

Zutaten:

3 cl Grand Marnier
15 cl Kaffee
Schlagsahne
Alkohol: 7%

Gattung:

Kategorie: Kaffeegetränk
Menge: 18 cl

Zubereitung:

Den Grand Marnier in einem Topf erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen, und danach in ein vorgewärmtes Punschglas umfüllen. Mit heißem Kaffee aufgießen, gut umrühren, und eine Haube aus leicht geschlagener Sahne auf den fertigen Drink setzen.

Zusatz Info:

Grand Marnier 40%

Bei Grand Marnier handelt es sich um einen aus Frankreich stammenden Likör, der aus den getrockneten Schalen karibischer Bitterorangen destilliert wird. Neben Zuckersirup wird dem Destillat auch Cognac zugesetzt, so daß der Grand Marnier im Vergleich mit anderen Orangenlikören - z.B. Cointreau - einen sehr eigenständigen Geschmack aufweist.