

Cocktail Rezepte

Kaffeegrog Cocktail

Zutaten:

4 cl Armagnac
2 cl Zitronensaft
2 St Würfelzucker
10 cl Kaffee
Alkohol: 10%

Gattung:

Kategorie: Grog
Menge: 16 cl

Zubereitung:

Armagnac und Zitronensaft über die beiden Würfelzucker in ein Grogglas gießen. Mit starkem, heißem Kaffee auffüllen und sofort servieren.

Zusatz Info:

Armagnac 40%

Seit mehr als 500 Jahren wird in der Gascogne an den nördlichen Ausläufern der Pyrenäen der goldgelbe Armagnac gebrannt. Zu seiner Herstellung dürfen nur Weine verwendet werden, deren Trauben in einem gesetzlich genau definierten Gebiet angebaut und zwischen Oktober und April geerntet wurden. Im Gegensatz zum Cognac wird der typische Armagnac nur einmal gebrannt und bewahrt sich dadurch ein feurig-herbes Aroma.