

Menüs und Büffets aller Art und aus aller Welt!

KAFFEE „BOURBON“

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	1 Liter	Kaffee	In einen Kochtopf geben.
2	100 ml	Cointreau	Zusammen mit
3	120 g	Zucker	Zufügen, durchrühren und 2-3 Minuten kochen lassen.
4	1 Pr	Kakaopulver	Zusammen mit
5	½ TL	Bourbon- vanillepulver	Zufügen und gut durchrühren.
6	Portionsweise	Den ganzen Kaffee	Gleichmäßig auf Kaffeebecher oder Tassen verteilen.
7	Ein	Sahnehäubchen	Auf jede Portion setzen und mit einigen gerösteten Mandelblättchen verzieren.

INFO: Genannt nach dem französischen Königshaus, den „Bourbonen“, wird diese Kaffeespezialität zur Abschluss-„Krönung“ eines Feststagsmenüs.