



## Genießen

**Kevin Bandel**

**Donnerstag, 09.01.2025**

## Schneller Irish Coffee

**Für 2 Tassen**

### Zutaten:

150 ml Schlagsahne, kühl-schrankkalt  
Kaffee, gemahlen für ein Herdkännchen  
40 ml Whiskey  
200 ml Wasser  
4 TL Rohrzucker  
Schokolade für die Garnitur

### Außerdem:

Herdkännchen  
Milchaufschäumer  
2 Kaffeelöffel  
2 hitzebeständige Stielgläser mit etwa 150 ml  
Küchenraspel

### Zubereitung

1. Schlagsahne cremig schlagen.

**Kevins Tipp:** Die Sahne nur soweit schlagen, dass sie noch fließen kann und noch nicht steif ist.

2. Whiskey und Wasser in das Herdkännchen geben, den Kaffee in das Sieb füllen und das Herdkännchen zusammenschrauben.

3. Rohrzucker in die obere Schale des Herdkännchens geben und das Herdkännchen bei mittlerer Hitze erwärmen bis der gesamte Kaffee durchgelaufen ist.

4. Je 100 ml des gebrühten Kaffees in ein Stielglas füllen

5. Etwa 50 ml der geschlagenen Sahne über einen Teelöffel auf die Oberfläche des Kaffees gießen.

6. Für die Dekoration die Schokolade mit einer Küchenraspel darüberraaspeln.

**Kevins Tipp:** Der Irish Coffee lässt sich auch super alkoholfrei zubereiten. Hierfür den Whiskey durch alkoholfreien Whisky austauschen und dafür die Menge an Rohrzucker auf 2 Teelöffel reduzieren.