

Irischer Kaffee Rezept mit Whiskey - Irish Coffee

Wärmen wir uns mit einem Glas Irish Coffee auf! Für dieses "Irischer Kaffee Rezept" benötigen wir nur vier Zutaten: heißer Kaffee, irischer Whiskey, Schlagsahne und Zucker. Diesen Cocktail kann man ganz einfach zu Hause zuzubereiten und vor allem es geht schnell!



- » **PORTIONSGRÖÖE:** Für 2 Personen
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 15 Minuten
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 381 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Dessert | Cocktail

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 381 Kalorien | Fett: 30 g | Kohlenhydrate: 14 g | Eiweiß: 3 g | Ballaststoffe: 0 g | Zucker: 13 g

Zutaten:

2 Tassen **Kaffee**
200 Gramm **Schlagsahne**
4 Teelöffel **brauner Zucker**
4 cl **Irischer Whiskey**

Küchenhelfer:

Kaffeemaschine oder
Kaffeeautomat
Hitzebeständige Gläser
Schneebeesen oder Mixer

So wird's gemacht:

ANLEITUNGEN:

- (1) - Schlagsahne mit einem elektrischen Handmixer steif schlagen und kurz zur Seite stellen.
- (2) - Gläser mit heißen Leitungswasser erwärmen. Brühe dann deinen Lieblingskaffee auf.
- (3) - 2 Teelöffel brauner Zucker in jedes Glas geben und umrühren.
- (4) - Den irischen Whiskey in einem Messbecher 2 cl (oder [4 cl](#)) abmessen und ins Glas gießen.
- (5) - Mit einem Löffel das Getränk umrühren, bis sich alles vermengt hat. Zum Schluss kommt die Sahnehaube oben drauf.

Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: kleineprise.de