



ESPRESSO - MARTINI

Zubereitungszeit:

5 Minuten

Zutaten:

- 4 cl Vodka
- 1 cl Zuckersirup (hier: selbstgemacht!)
- 1 cl Kahlua (hier: selbstgemacht!)
- 1 Tasse Espresso
- Eiswürfel

Zubereitung:

Ihr könnt diesen Cocktail entweder gleich im Glas mixen oder im Shaker zubereiten.

- Vodka, Kahlua und Zuckersirup in ein Martiniglas geben
- Eiswürfel beimengen
- eine Tasse frisch gebrühten Espresso dazugeben
- gut umrühren & fertig!

Zutaten & Zubereitung des selbstgemachten Kahlua:

1,5 Tassen Zucker + 1,5 Tassen Wasser + 5 TL Kaffeepulver + ½ Sackerl Vanillezucker + 2 Tassen Vodka

Zucker, Wasser, Kaffeepulver und Vanillezucker in einem Kochtopf ca. 30 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen, erst dann den Vodka dazurühren! In einem gut verschlossenen Glas ca. 14 Tage rasten lassen, dann schmeckt er am Besten! Gelegentlich durchschütteln. Dieser Kaffeelikör eignet sich hervorragend für verschiedene Cocktails, Tiramisu, zu Vanille-Eis oder als kleines Gastgeschenk!

Zutaten & Zubereitung des selbstgemachten Zuckersirup:

200 ml Wasser + 250 g Zucker. Wasser und Zucker unter ständigem Umrühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und der Sirup klar ist. Die Mischung darf aber auf keinen Fall kochen! In ein Glas mit Schraubverschluss füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Dieser Zuckersirup ist vielseitig verwendbar, zB zum Tränken von Tortenböden, Süßspeisen oder andere Mixgetränke. Bei kühler Lagerung ist der Sirup wochenlang haltbar.

Gutes Gelingen & Cheers!

Mehr Beiträge findet ihr unter <https://www.food-tastic-eats.at>