



Espresso-Martini

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Kaffee	2.5 TL
Brauner Zucker	100 g
Eiswürfel	4 EL
Vodka	40 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Shaker

1. Für den Kaffeesirup 2 EL Kaffee mit 100 ml heißem Wasser aufbrühen. Espresso ca. 4 Min. ziehen lassen. In einem Topf Espresso mit 100 g Rohrzucker ca. 5 Min. köcheln. Kaffeesirup in eine Flasche abfüllen und abkühlen lassen.
2. Für den Drink 1 TL Kaffee mit 25 ml heißem Wasser aufbrühen. Espresso abkühlen lassen.
3. Einen Shaker mit Eiswürfeln füllen. 40 ml Wodka, 15 ml Kaffeesirup und 25 ml Espresso zugeben und kräftig shaken. Espresso-Martini in ein Glas abseihen und servieren.

Zum Wohl!

Tipp: Der Kaffeesirup hält luftdicht verschlossen einige Wochen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	517 kcal
Kohlenhydrate	108 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	0 g