



Espresso-Zimt-Cocktail

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Milch	600 ml
Vanillinzucker	2 TL
Zucker	50 g
Zimt	0.25 TL
Piment	0.25 TL
Nelken	0.25 TL
Kaffee	4 EL
Grappa	80 ml
Eiswürfel	8 EL
Zimtstange	4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Sieb, Shaker

1. In einem Topf Milch mit Vanillinzucker, Zucker und Gewürzen aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Durch ein Sieb gießen und kühl stellen.
2. In einer Schüssel Kaffeepulver mit 200 ml heißem Wasser überbrühen und abkühlen lassen.
3. In einen Shaker 150 ml Gewürzmilch, 50 ml Espresso und 2 EL Grappa mit Eiswürfeln geben und kräftig shaken. In ein Glas abseihen und nach Belieben mit einer Zimtstange garniert servieren. Übrige Espresso-Zimt-Cocktails genauso zubereiten.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	233 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	5 g