



Mexican Coffee

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Chili, gemahlen	
Zimtstange	2 St.
Nelken	1 TL
Wasser	800 ml
Kaffee	4 EL
Milch	400 ml
Schokolade, Zartbitter	10 g
Zimt	
Brauner Zucker	4 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf, Sieb

1. In einem Topf Chilipulver, Zimt und Nelken mit Wasser aufkochen und anschließend ca. 10 Min. ziehen lassen.
2. Wasser erneut aufkochen und durch ein feines Sieb gießen. Kaffee damit aufbrühen.
3. In einem weiteren Topf Milch erhitzen und aufschäumen. Schokolade fein raspeln.
4. Kaffee auf 4 Becher verteilen, Milchschaum darübergeben. Mit Schokolade bestreuen, mit wenig Zimt bestäuben und mit Zucker zum Süßen nach Belieben servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	126 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	4 g