



# Pharisäer-Kaffee

Zeit gesamt  
10min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|             |        |
|-------------|--------|
| Kaffee      | 700 ml |
| Schlagsahne | 200 g  |
| weißer Rum  | 80 ml  |
| Zucker      | 8 TL   |
| Kakaopulver | 1 TL   |

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Sieb

1. In einer Kaffeemaschine 700 ml Kaffee kochen. Alternativ Kaffee in einem Topf kochen und später durch ein Sieb passieren.
2. Inzwischen 4 Becher oder hitzebeständige Gläser mit heißem Wasser vorwärmen. In einem hohen Gefäß mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen Sahne steif schlagen.
3. Becher oder Gläser ausgießen, je 2 cl Rum und 2 TL Zucker hineingeben und darin verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kaffee hinzufügen, Sahne als Häubchen obenauf setzen und mit Kakao bestäubt sofort servieren.

Zum Wohl!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 756 kcal |
| Kohlenhydrate  | 142 g    |
| Eiweiß         | 23 g     |
| Ballaststoffe  | 0 g      |
| Fette          | 6 g      |