

## Kaffeerezepte aus aller Welt

### Latte macchiato

Zutaten: Espresso und Milch

Heißen Espresso auf ein Glas heiße Milch träufeln.

### Café au lait (oder Café crème genannt)

Zutaten: Filterkaffee und Milch

Kaffee und heiße Milch zu gleichen Teilen gleichzeitig in eine große, henkellose Tasse gießen, die in Frankreich "bol" (Schale) genannt wird.

### Frappuccino

Zutaten: Espresso-Kaffee (oder Instant Cappuccino), Vollrohrzucker, Sahne und Eiswürfel

Den Espresso-Kaffee mit Zucker und flüssiger Sahne verrühren, gut kühlen und zusammen mit einer Hand voll Eiswürfel in ein Glas füllen.

### Türkischer Kaffee

Zutaten: Feines Kaffeepulver und Vollrohrzucker

Den fein gemahlene Kaffee zusammen mit Wasser im Kännchen aufkochen, nach Belieben Vollrohrzucker zufügen und ein weiteres Mal aufkochen lassen. Dann in kleine Tassen füllen. Den Kaffeesatz nicht mittrinken, sondern abwarten, bis er sich gesetzt hat.

### Wiener Melange

Zutaten: Kaffee und aufgeschäumte Milch

Das klassische Kaffeehaus-Getränk besteht zu gleichen Teilen aus Filterkaffee und Milch, die vorher aufgeschäumt wurden. Serviert wird es in einer eher flachen Kaffeeschale mit Henkel. Und ein kleines Glas Wasser gehört ebenfalls dazu.

### Pharisäer

Zutaten: 100 ml guten Kaffee, 10 g Vollrohrzucker, 2 cl Rum "Liberacion", ½ Teelöffel Kakao, 10 g Schlagsahne

Zubereitung: Den heißen Kaffee mit Rum vermischen, Zucker zugeben. Schlagsahne steif schlagen, obenauf setzen und schließlich mit feinem Kakao bestreuen.

### Einspänner

Zutaten: Espresso (oder starker Filterkaffee) und geschlagene Sahne

Schwarzen, starken Kaffee im Glas servieren und mit einer Sahnehaube garnieren. Aus dem Einspänner wird in Wien ein "Fiaker", wenn Sie dem Kaffee noch einen Schuss Rum "Liberacion" zufügen.

### Mexikanischer Kaffee "de ollita" ("aus dem Topf")

Zutaten: Vollrohrzucker nach Geschmack, 2 Esslöffel Kaffeepulver pro Tasse, 2-3 Zimtstangen

Zubereitung: Erhitzen Sie das Wasser für den Kaffee unter Beigabe von Zucker und zwei bis drei Zimtstangen. Lassen Sie alles 2 Minuten kochen und nehmen Sie dann den Topf von der Herdplatte. In die heiße Flüssigkeit schütten Sie schließlich je Tasse 2 Esslöffel möglichst grob gemahlene Kaffee. Lassen Sie den Kaffee kurze Zeit ziehen, bis sich das Kaffeepulver gesetzt hat. Servieren Sie diesen Kaffee stilvoll in Ton- oder Keramiktassen.