



Weihnachtlicher Kaffeecocktail

Zutaten für 2 Gläser:

1 Packung Segafredo Vanilla Espresso 235 ml

+ etwa ½ Packung Segafredo Vanilla Espresso für die Eiswürfel

½ TL Lebkuchengewürz

80 ml Wodka

2 Sternanis

2 Zimtstangen

Am Vortag werden mit dem Kaffee Eiswürfel gemacht.

Man nimmt einen Shakebecher und füllt den Vanilla Espresso (wer mag, kann natürlich auch Caramel Macchiato oder Latte Macchiato nehmen) ein. Dann kommen das Lebkuchengewürz und der Wodka dazu. Die Mischung wird gut durchgeschüttelt.

In jedes Glas kommen etwa 5 Kaffeeiswürfel. Dann wird mit dem Cocktail aufgegossen.

Mit einer Zimtstange und Sternanis dekorieren und sofort servieren.

Tipp: Damit der Drink schön kühl bleibt, kann man die Gläser vorab auch einfrieren.

DAS REZEPT FUNKTIONIERT NATÜRLICH AUCH MIT KLASSISCHEM KAFFEE. DAZU EINFACH EINEN MILCHKAFFEE MIT ETWAS ZUCKER ZUBEREITEN.

