



CARAJILLO

Café Coñac

Tipp: Entscheidend ist das Verbrennen des Zuckers, damit ein Karamellgeschmack entsteht, der den Espresso erst zum Carajillo macht.

1 kleines robustes Glas

4-6 cl Brandy (spanischer Weinbrand)

Doppelter Espresso

2 Zuckerwürfel

- Brandy in ein kleines, robustes Glas geben.
- 2 Zuckerwürfel dazugeben.
- Brandy (mit Dampf) erhitzen und anschließend anzünden.
- Mit einem Löffel umrühren bis kein Zucker Korn mehr sichtbar ist.
- Einen doppelten Espresso in einem dünnen Strahl zum Brandy geben (es muss ein Knistern zu hören sein). Gegebenenfalls Flamme ablöschen.

