

## Irish Coffee - der Klassiker mit Sahnehaube

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Portion

1 Teelöffel brauner Zucker oder Zuckersirup  
9 cl heißer Espresso  
3 cl Sahne  
4 cl irischer Whiskey  
nach Belieben etwas Kakao

### Besonderes Zubehör

Milchaufschäumer oder Mixer

Ein Ohrensessel, ein prasselnder Kamin, ein gutes Buch... ein Schluck vom Irish Coffee und schon fühlst du dich wie in einer anderen Welt. Erfunden wurde der berühmteste heiße Cocktail in den 1940er Jahren in Irland: Heißer, gesüßter Kaffee und Whiskey treffen auf eine kühle Sahnehaube - die auf keinen Fall fest sein darf, sondern eher an Milchschaum erinnert. Idealerweise wird zuerst Zucker karamellisiert, dann kommt der Whiskey dazu und schließlich der heiße Kaffee. Wenn du es einfacher haben willst, kannst du aber auch braunen Zucker oder Zuckersirup verwenden.

Die Whiskeysorte bestimmt dabei maßgeblich, wie dein Irish Coffee schmeckt. Das sind unsere drei Favoriten:

- Jameson Irish Whiskey: Der berühmteste Irish Whiskey ist der Standard-Whiskey für einen Irish Coffee. Mit ihm machst du sicherlich erstmal nichts falsch.
- Teeling Small Batch: Dieser Whiskey ist milder und wird in Rumfässern nachgereift. Er hat feine Noten von Vanille und Nüssen.
- Bushmills Black Bush: Die kräftigere Alternative. Dieser Whiskey schmeckt nach Sherry und Malz.

- 1 -

Spül dein Glas mit heißem Wasser aus, um es anzuwärmen. Verrühr Whiskey und Zucker oder Zuckersirup, bereite den Espresso zu und gib ihn ins Glas.

- 2 -

Schlag die Schlagsahne nur ebensolang, bis luftiger Schaum entsteht, die Sahne aber nicht fest geschlagen ist. Für den Milchaufschäumer: Verwende die Funktion für kalten Milchschaum, beachte, dass auch das Gerät kalt sein muss. Setze den Aufsatz für Milchschaum ein und schlage die Sahne ca. 30 Sekunden.

- 3 -

Gib den Sahneschaum mit einem Löffel vorsichtig auf den heißen Whiskey-Kaffee und bestreue die Sahnehaube nach Belieben mit etwas Kakao. Beachte: Den Irish Coffee rührt man traditionellerweise nicht um, man trinkt den heißen Kaffee durch die kühle Sahnehaube hindurch.