



Klassische Kaffeerezepte

☞ Hinweis: 1 Kaffee-Einheit sind 50 mL tintenschwarzer Kaffee (also Espresso)

Caffé Mokka

Basis ist ein Espresso, der zu gleichen Teilen mit Milch und Kakao in einem hohen Glas verlängert wird.

Caffé Latte

Ein doppelter Espresso in einer großen Tasse oder in einem Glas. Gekochte Milch und ein wenig Schaum darüber gießen.

Café au lait

Französischer Milchkaffee, bei dem der Milchanteil überwiegt.

Cappuccino

Ein Drittel Espresso, ein Drittel gekochte Milch und ein Drittel Milchschaum. Oftmals erhält man Cappuccino in verfälschter Form, nämlich mit Schlagsahne (Schlagobers) anstelle von Milchschaum, serviert.

Doppelmokka

2 Kaffee-Einheiten und doppelte Wassermenge.

Einspänner

Schwarzer Kaffee im Glas (Henkelglas) mit viel Schlagsahne und mit Staubzucker serviert.

Espresso

50 ml tintenschwarzer Kaffee (1 Kaffee-Einheit), am besten in einem Schluck getrunken.

Fiaker

Schwarzer Kaffee in Wasserglas oder Schale, mit Kirschwasser oder Rum und mit einer Kirsche verfeinert.

Franziskaner

Eine sehr helle Melange mit Schlagsahne.

Großer Brauner

2 Kaffee-Einheiten mit doppelter Wassermenge, erhält die Farbe durch Obers bzw. Milch

Häferlkaffee

4-5 Kaffeelöffel Kaffee mit 1/4 l kaltem Wasser zum Kochen bringen, vom Feuer nehmen und zugedeckt 5 min ziehen lassen. Dann abseihen und mit heißer Milch servieren.

Kleiner Brauner

1 Kaffee-Einheit mit kleiner Wassermenge, erhält die Farbe durch Schlagsahne bzw. Milch.

Kleiner Mokka

1 Kaffee-Einheit, kleine Wassermenge (1/16 l) - serviert in der Mokkaschale.

(Latte) Macchiato

Ein "gefleckter" Espresso. Aufgegossen mit etwas Milch und Milchschaum.

Melange

1 Kaffee-Einheit und doppelte Wassermenge. Halb mit Kaffee, halb mit Milch aufgegossen und mit Milchschaum serviert. Österreichische Variante des Milchkaffees.



Was es sonst noch gibt

Eiskaffee

Vanille- oder Kaffee-Eis wird mit gekühltem Filterkaffee aufgegossen

Konsul

Mit etwas kaltem Wasser gestreckter Schwarzer.

Kaisermelange

Schwarzer Kaffee mit geschlagenem Eigelb, Honig und Zucker verquirlt.

Kapuziner

Ein Großer Schwarzer mit einem Schuss Milch oder ungeschlagener Sahne

Maria Theresia Mokka

mit einem Schuss Orangenlikör

Mariloman

Ein heißer Mokka mit Cognac

Mazagran

Ein gesüßter und mit Eis gekühlter Mokka, mit Maraschino und Rum.

Obermayer

Nach einem Wiener Philharmoniker benannter großer Schwarzer mit einer dünnen Schicht kalter ungeschlagener Sahne

Pharisäer

Zucker, Kakao und Rum werden mit heißem Mokka aufgegossen und mit viel Schlagsahne garniert.

Schwarzer

Kaffee pur ohne Milch oder Schlagsahne.

Verkehrter

Sehr heller Milchkaffee, mehr Milch als Kaffee.

Verlängerter

1 Kaffee-Einheit mit doppelter Wassermenge, Milch dazu servieren.

Kaffee lässt sich auf vielerlei Weise zubereiten. Jeder hat dafür seine ganz spezielle Methode. Die gebräuchlichsten Aufgussverfahren sind auf diesen Zeichnungen dargestellt.





Espressorezepte

Kaffee Imperial: Zutaten für 4 Personen: 1 Tasse starken Kaffee, 4 Eigelbe, 4 Teelöffel Zucker, 1 Tasse Milch, 3 Gläschen Brandy. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren, Kaffee, Milch und Brandy hinzugeben. In Punchgläsern heiß servieren.

Orangenkaffee: Zutaten für 4 Personen: 2 Tassen heißen Kaffee, 1 Esslöffel klein gehackte Orangen schale (ungespritzt), 4 kleine Gläser Cognac, etwas Sahne. Den Kaffee mit Zucker, kleingehackter Orangenschale und Cognac vermischen, in Tassen mit etwas Sahne und einer Orangenschale garnieren.

Tropical Drink aus Kaffee: Zutaten für 4 Personen: 250 g Mangosorbet, 4 Teelöffel Contreau, 100 ml erkalteter Kaffee, 100 ml Ananassaft. Alle Zutaten im Mixer vermischen, in vier vorher im Kühlschrank kaltgestellte Brandygläser schütten und mit jeweils zwei kurzen Strohhalmen servieren.

Kaffee Profumatissimo: Zutaten für 4 Personen: 4 Tassen Kaffee, 1 Esslöffel, einige Pfefferminzblätter, Gewürznelken. Einen sehr starken Kaffee vorbereiten, zuckern und kaltstellen. Den kalten Kaffee in eine Karaffe schütten und Eiswürfel, Pfefferminzblätter und einige Gewürznelken hinzufügen.

Brasilianischer Pudding: Zutaten für 4 Personen: 60 g Butter, 30 g Mehl, 60 g Zucker, 250 g frische Sahne, ein halbes Glas Milch, eine Terrine starken Espressokaffee, 2 Teelöffel Kaffeelikör. Die Butter schmelzen, Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen, vom der Herdplatte nehmen und mit dem noch heißen Kaffee und dem Likör verdünnen. In einem anderen Topf die Milch mit dem Mehl vermengen und aufwärmen, dann mit der ersten Mischung verbinden, zum Schluss ganz langsam die Sahne unter leichter Hitze hinzufügen. Unter stetigem Rühren die Masse verdicken lassen. Vom Herd nehmen, nochmals für weiter drei bis vier Minuten umrühren und dann in vier verschiedene Puddingschüsseln verteilen. Für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mokkaeis: Zutaten für 4 Personen: 125 g Bitterschokolade, 4 Eier, 60 g starken Kaffee, 250 ml geschlagene Sahne, 1 Teelöffel Kaffeelikör, 100 g Zucker, Schokoladenraspel zum garnieren. Bitterschokolade im Wasserbad schmelzen lassen, sofort danach vom Herd nehmen und die 4 Eigelbe und den Kaffee unterrühren. Die Sahne in einem hohen Topf schlagen; sobald sie steifgeschlagen ist, den Kaffeelikör langsam hinzufügen. Die übriggebliebenen Eiweiße zu Schnee schlagen und nach und nach den Zucker beifügen. Erst die Sahne, dann den Eischnee vorsichtig unter die Schokolade mischen. Die Mischung löffelweise in Behälter füllen und für ca. 5 Stunden ins Gefrierfach stellen. Mit Schokoraspeln garnieren.

Pyramide aus Kaffeebaisers: Zutaten für 4 Personen: 4 Eiweiße, 60g Instantpulverkaffee, 450 g Zucker, 500 ml geschlagene Sahne, 200 g Weintrauben (halbiert und entkernt), 100 g Mandelblätter, Schokokaffeebohnen zum garnieren. Eiweiß zu Schnee schlagen. Den Kaffee mit dem Zucker in einer kleinen Schüssel vermischen und langsam unter den Eischnee heben. Die Mischung in einer Sterntülle füllen und auf geöltem Backpapier Baiserformen spritzen. Im Ofen bei ca. 120°C 2 Stunden lang backen, bis die Baisers trocken und knusprig sind. Die erkalteten Baisers auf eine runde Kuchenform legen, eine Schicht Sahne, Weintrauben und Mandeln darüber geben, eine neue Schicht Baisers usw., bis die Form einer Pyramide entsteht. Zum Schluss mit Weintrauben und Schokokaffeebohnen garnieren.