

Zutaten:

250ml Milch
1 Ei
2 Eigelb
2 EL Instant-Kaffeepulver (oder besser 1 Tasse starken Espresso und diese Flüssigkeit von der Milch abziehen)
3 EL Zucker
1 Messerspitze Zimt
1 TL Schokoladenpulver
5 Tropfen Rumaroma
geschlagene Sahne
Mokkabohnen

Zubereitung:

Die Milch mit Ei, Eigelben Kaffeepulver, Zucker, Zimt, Schokoladenpulver und Rumaroma gründlich mit dem Schneebesen verrühren. Nun die Flüssigkeit in Espressotassen verteilen (die Tassen nur reichlich zur Hälfte füllen) und die Tassen auf einen gelochten Garbehälter stellen. Die Tassen abdecken. 25 Minuten bei 90°C stocken lassen. Etwas abkühlen lassen und im Kühlschrank kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit geschlagener Sahne und einer Mokkabohne verzieren.

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt-Graf

