

Orangen-Kaffee mit Sahne-Haube

2 unbehandelte Orangen 2 TL Kaffeepulver 20 ml Bitterorangenlikör
1 TL Zucker 50 g Schlagsahne $\frac{1}{4}$ TL Vanillesirup

Das Kaffeepulver mit 250 Milliliter heißem Wasser in einer Kaffeezubereitungsmaschine überbrühen.

Eine Orange auspressen. Die andere in Spalten schneiden. Den Orangensaft erhitzen und mit dem Kaffee, dem Likör und dem Zucker vermischen. Alles zusammen in Tassen füllen.

Die Sahne mit Sirup steif schlagen und auf den Kaffee geben. Mit Orangenspalten garniert servieren.

Christian Rombach am 29. Dezember 2015