

Almkaffee

Zubereitung:

Für den **Almkaffee** die Hälfte der Milch mit Zimtrinde, Vanilleschote und Nelken aufkochen, abseihen und Kaffee zugießen.

Restliche Milch mit Eidottern, Obers, Alkohol und Zucker verrühren und beimengen. Alles gut aufsprudeln und nach Belieben den **Almkaffee** mit Zucker süßen.



Quelle:

Die Steirische Küche

Willi Haider und Christoph Wagner

Kochdauer: 5 bis 15 min

Schwierigkeit: Eier-Koch

Region: Österreich

Zutaten:

- 500 ml Milch
- 1 Zimtrinde
- 1 Vanilleschote
- 2-3 Gewürznelken
- 500 ml Kaffee (sehr stark)
- 2 Eidotter
- 125 ml Schlagobers
- 6 cl Rum
- 6 cl Schnaps
- Zucker (nach Belieben)