

WHISK(E)Y & THRILLER



Irish Coffee

Zutaten: Whiskey, braune - möglichst feiner Rohrzucker, Kaffee, Sahne

- Die Tasse mit heißem Wasser vorheizen. Es werden pro Tasse ca. 150 ml Kaffee benötigt.
- In die vorgeheizte Tasse bitte 4cl Irish Whiskey
(Neu bei „Vom Fass“: Selection Jack Teeling, 10 Jahre alter Grain-/ Malt- Whiskey, 42% Vol.) *
- 2 Teelöffel brauner Zucker, Whiskey und Zucker gut vermischen
- Mit ca. 150 ml Kaffee, möglichst stark, auffüllen

- Die Sahne bitte nicht steif schlagen. Sie wird zähfließend über den Rücken eines Esslöffels über die köstliche Kaffee / Whiskey Mischung gegossen.

*Alternativ 4cl Whiskey in Fassstärke (Cask Strength, Teeling Single Malt, 10 Jahre, 58,2% Vol.) mit braunem Zucker vermischen und dann flambieren.

WHISK(E)Y & THRILLER

