

**Auszug aus meinem Kursprogramm "Kaffesatz und Jahresringe" - Sabine Hamann**

**Nougat-Kaffee**

Zutaten für 4 Personen:  
50 g Nougat (Stange)  
1-2 Tassen Milch  
2-3 Tassen Kaffee, (gekocht)  
30 g Zucker  
Sahne (Sprühsahne)

Milch erhitzen und Nougat darin auflösen.  
Den heißen Kaffee zufügen.  
Zucker gleichmäßig in vier Tassen verteilen, mit Nougat-Kaffee auffüllen.

Jeweils eine Sahnehaube obenauf setzen und servieren.

**Vanillekaffee**

Zutaten für 4 Personen:  
4 Tassen kalten, starken, süßen Kaffee  
Vanilleeis  
8 cl Eierlikör  
Sprühsahne  
Instant-Kaffeepulver oder Kakao zur Deko  
Strohhalme

Hohe Gläser vorfrostern. Vanilleeis in die Gläser geben.  
Den Eierlikör über das Eis geben.  
Nun mit Kaffee auffüllen.  
Sahne draufgeben und mit Kaffeepulver oder Kakao bestreuen.  
Strohhalme in die Gläser stecken...FERTIG!

**Kosakenblut**

Zutaten für 4 Personen:  
3/8 l stark aufgebrühten Kaffee  
3/8 l Rotwein  
3/8 l Wodka  
2 EL Zucker

Rotwein und Wodka in einem Topf erhitzen (nicht kochen!).  
Den heißen Kaffee zufügen, Zucker einrühren und alles auf 4 Becher verteilen.



**Wohlfühlstübchen**  
**Sabine Hamann**  
**Gesundheitsberaterin**  
[www.corona-gesundheit.de](http://www.corona-gesundheit.de)

### **Kaffee-Spezial**

**Zutaten für 2 Personen:**

**2 Kaffeebecher jeweils zu 1/4 mit frisch gekochtem Kaffee füllen.**  
**Milch erhitzen und hinzufügen.**  
**Jeweils 4 TL Kakao hinein rühren.**  
**Sahne oder Milchschaum als Krönchen aufsetzen.**

### **Kaffee-Cocktail**

**Zutaten für 4 Personen:**

**zerstoßenes Eis Schuss**  
**Flavour (Geschmacksrichtung "Haselnuss")**  
**starker Kaffee**  
**warme Milch**

**Eine Tasse zu 1/3 mit zerstoßenem Eis füllen.**  
**Einen Schuss Flavour hinzufügen und mit 1/3 starken Kaffee auffüllen.**  
**1/3 warme Milch hinzufügen und alles mit Milchschaum dekorieren.**