

Coffee & Espresso



Inhalt

[Von Corretto bis Melange – Berühmte Kaffeeklassiker](#)

[Step by Step – Espresso, Cappuccino & Co.](#)

[Heißes & Kaltes](#)

[Orangenkaffee und Kaffeepunsch](#)

[Vanille-Milchkaffee und Nusskaffee](#)

[Café de Cuba mit Rum und Limette](#)

[Orientalischer Kaffee mit Zimt und Kardamom](#)

[Café mexicano mit Schokolade](#)

[Mandel-Eiskaffee und Kaffee-Frappé](#)

[Gewürz-Kaffee mit Cognac und Likör](#)

[Kaffee-Smoothie und Coffee on the rocks](#)

[Desserts & Pralinen](#)

[Cappuccinocreme mit Sahne und Vanille](#)

[Kaffeesoufflé mit Schokolade](#)

[Kaffee-Eis mit Grapefruit](#)

[Geeiste Kaffeecreme mit Sahneschaum](#)

[Stachelbeerkompott mit Kaffee und Weißwein](#)

[Kaffee-Kokos-Creme mit Himbeeren](#)

[Geeiste Kaffeetorte mit Pistazien](#)

[Tiramisu mit Amaretto](#)

[Kaffeepudding auf Mangosauce](#)

[Zweierlei Konfekt mit Mokkabohnen](#)

[Schoko-Nuss-Gebäck mit Baiser](#)

[Marzipantörtchen mit Likörsahne](#)

[Schichtgebäck mit Kaffeecreme](#)

Kuchen & Gebäck

[Espressotorte mit Cognac und Schokolade](#)

[Brownies mit Walnüssen](#)

[Cheesecake mit Frischkäse](#)

[Gewürzkuchen mit Nougat und Nüssen](#)

[Kirschmuffins mit Haferflocken](#)

[Chocolate-Chip-Muffins mit Vanillearoma](#)

[Schwarz-weiße Biskuitroulade mit Himbeercreme](#)

[Küchlein mit Himbeeren](#)

[Müslikekse mit Haferflocken](#)

[Blueberry-Pancakes mit Ahornbutter](#)

[Doughnuts in Zuckerhülle](#)

[Biscotti mit Haselnüssen](#)

[Amaretti mit Mandeln](#)

[Eclairs mit Trüffelcreme](#)

[Mini-Panettone mit Mandeln und Rosinen](#)

Snacks & Pikantes

[Ciabatta mit Zwiebelomelett](#)

[Panini peperonata mit Mozzarella](#)

[Mini-Pizzen mit Tomaten und Oregano](#)

[Insalata Caprese in knusprigem Blätterteig](#)

[California-Sandwich mit Pute und Orangen](#)

[Hähnchen-Sandwich mit Frühstücksspeck](#)

[Tramezzini mit Schinken und Tomaten](#)

[Pikante Schnecken mit Tomatenpesto](#)

[Mini-Sandwiches mit Rucola und Meerrettich](#)

[Mini-Sandwiches mit Gurke und Kresse](#)

[Sandwich-Rollen mit Roastbeef und Rucola](#)

[Crostini in drei Variationen](#)

[Bagels selbst gemacht](#)

[Maismuffins mit Paprika und Käse](#)

[Rezeptregister](#)

[Impressum](#)

[Bildnachweis](#)

Von Corretto bis Melange - Berühmte Kaffeeklassiker

Frisch gebrühter Filterkaffee, Milchkaffee, Espresso oder Mokka: So abwechslungsreich sich der Kaffeegenuss in den verschiedenen Kulturen entwickelt hat, so groß ist inzwischen die Auswahl an dem, was sich aus Kaffee alles zubereiten lässt.



1 **CAPPUCCINO:** Espresso mit einer Kapuze («cappuccio») aus aufgeschäumter Milch

2 **MARILOMAN:** heißer Mokka mit Cognac (Österreich) oder abgewandelt Espresso mit Cointreau

3 **CAFÉ AU LAIT:** französischer Milchkaffee, bei dem der Milchanteil überwiegt

4 **CAFFÈ CORRETTO:** Espresso mit einem Schuss Grappa

5 **LATTE MACCHIATO:** starker Espresso mit sehr viel aufgeschäumter Milch

6 **IRISH COFFEE:** heißer Kaffee, Zucker und Whiskey, mit halbsteifer Sahne

7 **HOT SHOT:** heißer Espresso mit Likör und Sahne

BICERIN: ein Drittel Kaffee, ein Drittel Schokolade und ein Drittel Sahne; aus Turin

BIEDERMEIER: großer Mokka mit Aprikosenlikör und Schlagsahne (Österreich)

BRAUNER: österreichische Bezeichnung für schwarzen Kaffee mit Milch; klein oder groß

CAFÉ AU LAIT: französischer Milchkaffee, bei dem der Milchanteil überwiegt

CAFÉ BRÛLOT: flambierter Kaffee mit einer Mischung aus Cognac, Gewürzen und Zucker

CAFÉ CRÈME: französischer Espresso mit Milch, ähnlich dem Cappuccino

CAFÉ LIÉGOIS: französischer Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne

CAFÉ NATURE: französische Bezeichnung für einen schwarzen Kaffee

CAFÉ SERRÉ: französischer Espresso, der nur mit sehr wenig Wasser zubereitet wird

CAFÉ VIENNOIS: heißt in Frankreich der österreichische Einspänner

CAFFÈ AMERICANO: mit Wasser verlängerter Espresso; aus den USA, inzwischen auch in Italien gebräuchlicher Ausdruck

CAFFÈ CON PANNA: Lungo mit geschlagener Sahne

CAFFÈ LATTE: italienischer Milchkaffee

CAFFÈ LUNGO: mit Wasser verlängerter Espresso

CAFFÈ MACCHIATO: macchiato bedeutet »gefleckt«; ein Espresso mit wenig Milch

CAFFÈ MOCHA: Mischung aus Kaffee und heißer Schokolade; aus den USA

CAFFÈ NERO: schwarzer Kaffee

CAPPUCCINO CON PANNA: Cappuccino statt mit Milchschaum mit Sahnehaube

DOPPIO: doppelter Espresso

EINSPÄNNER: im Glas und mit Schlagsahne (Schlagobers) servierter schwarzer Kaffee oder Mokka (Österreich)

FIAKER: Espresso oder Mokka mit Rum oder Cognac im Glas mit Schlagsahne, wie der Einspänner serviert

FRANZISKANER: sehr helle Melange mit Schlagobers (Schlagsahne)

KAFFEE FERTIG: Kaffee mit Schnaps oder Obstler, wird in der Schweiz so getrunken wie hierzulande ein Grog

KAFFEEKASK: in Schweden beliebter Kaffee, der mit Aquavit verfeinert wird

KAFFEE PFLÜMLI: schwarzer Kaffee mit Pflaumenschnaps (Pflümli), wahlweise mit Schlagsahne serviert

KAHVE: türkischer Kaffee; mit Wasser, Zucker und Kaffeepulver im »cezve« mehrfach aufgekocht

KAISERMELANGE: Schwarzer, mit geschlagenem Eigelb und Honig oder Zucker verquirlt

KAPUZINER: großer Schwarzer mit einem Schuss Milch oder Schlagsahne (Österreich)

MARIA THERESIA: ein Mokka mit einem Schuss Orangenlikör (Österreich)

MAZAGRAN: gesüßter und mit Eis gekühlter Mokka, mit Maraschino und Rum serviert

MELANGE: österreichische Variante des Milchkaffees; halb Kaffee, halb heiße Milch, mit viel Milchschaum serviert; kommt auch ohne Milchschaum vor

MOKKA: österreichischer kleiner Schwarzer, der besonders stark ist

PHARISÄER: Kaffee mit Zucker, Kakao und Rum, mit Schlagsahne garniert

RISTRETTO: Espresso mit sehr wenig Wasser

SCHÜMLI: Schweizer Kaffee, frisch gemahlen und in einer Dampfdruckmaschine wie Espresso zubereitet. Heißt nur hierzulande Schümli (Schäumchen). In der Schweiz ist es der »normale« Kaffee.

SCHWARZER: Kaffee pur ohne Milch oder Schlagsahne (Österreich)

VERLÄNGERTER: mit heißem Wasser zum »großen« verlängerter kleiner Schwarzer

Step by Step - Espresso, Cappuccino & Co.

Es muss nicht gleich die Profi-Kaffeemaschine sein: Mit einer kleinen Espressokanne und einem Milchaufschäumer für den Herd lässt sich italienisches Kaffeeflair ganz einfach nach Hause holen. Besonders fein schmecken dazu selbst gebackene Muffins.

Espresso zubereiten



1 Espressokanne aufschrauben und mit der entsprechenden Menge Wasser füllen. Vorsicht: Das Ventil nicht mit Wasser bedecken.

2 Das Sieb in das untere Kannenteil setzen. Pro Tasse 1 TL Espressopulver einfüllen, glatt streichen, aber nicht andrücken.

3 Den Rand des Siebes säubern, das Oberteil fest darauf schrauben und die Kanne auf den Herd stellen.

4 Die Kanne auf der Herdplatte erhitzen und warten, bis der Espresso aus dem Steigrohr tropft. Espresso umrühren.

5 Espressotassen vorwärmen und den Espresso mit einem Schwung in die heißen Tassen füllen. Sofort servieren.

6 Die abgekühlte Kanne auseinander schrauben und das Sieb vorsichtig ausklopfen. Spülen und gut austrocknen.

Latte macchiato zubereiten



1 Das Sieb des Milchaufschäumers aus der Kanne nehmen. Die Kanne zu einem Drittel mit Milch füllen und erhitzen.

2 Die Milch nicht kochen lassen. Das Sieb wieder in die Kanne setzen und schnell auf und ab bewegen, bis ein

schöner Schaum entsteht.

3 Den Milchschaum in Latte-macchiato-Gläser füllen. Langsam etwas fertigen Espresso in die heiße Milch gießen.

4 Der Latte macchiato sollte schön geschichtet sein: hell-, dunkelbraun und weiß. Schaum mit Kakaopulver bestäuben.

Kaffeegranitè zubereiten



1 75 g Zucker mit 1/4 l Wasser aufkochen und etwa 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Abkühlen lassen und mit 1/4 l doppeltem Espresso mischen.

2 Die Mischung in eine flache Schale füllen und 2 Stunden ins Gefrierfach stellen. Dabei 2- bis 3-mal umrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden.

Muffins backen



1 In die Vertiefungen der Muffinform passende Papierbackförmchen setzen oder die Form fetten und mit Mehl bestäuben.

2 In einer Schüssel alle trockenen Zutaten vermischen. Die feuchten Zutaten in einer zweiten Schüssel verrühren.

3 Die feuchten zu den trockenen Zutaten geben. Alles kurz mit den Schneebesen des Handrührgeräts verrühren.

4 Den Teig in die Muffin Vertiefungen geben. Die Vertiefungen dabei höchstens zu drei Viertel mit dem Teig füllen.



Heißes
& Kaltes

Orangenkaffee und Kaffeepunsch

