

OPSKRIFTER MED KAFFE

Husk, at opskrifterne kun er vejledende. Du skal hele tiden smage til, så du i sidste ende får det resultat, som du selv syntes smager godt.



DRINK	Det skal du bruge	Sådan gør du
Julekaffe med karamel	1 tsk karamelsirup 1 frisklavet kaffe 1-2 karamelsauce 25 ml let- eller sødmælk – kan evt. erstattes med havremælk eller laktosefri mælk Flødeskum En knivspids kanel 1 tsk kokossukker	<ol style="list-style-type: none"> 1. Find to små tallerkner frem. Hæld lidt karamelsirup i den ene og kokossukker i den anden. Vend glasset først i sirup og dernæst i kokossukkeret for at skabe en flot kant. 2. Hæld din karamelsauce op af indersiden af glasset i en spiral. Hæld mælken og 1 tsk karamelsirup i glasset. 3. Bryg kaffen, og hæld i glasset. 4. Når kaffen er færdig, lægger du et fint lag flødeskum over kaffen og pynter med karamelsauce oven på flødeskummet og et lille drys kanel. 5. Server kaffen og nyd.
Mexicansk kahluakaffe	6 dl. God kaffe 1 dl kahlua Flødeskum Stødt kanel til drys Sukker eller sukkerknald	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kom kaffe og kahlua i kaffeglas. 2. Pynt med flødeskum og lidt stødt kanel.
Irisk kaffe	8 cl. Rørsukker/ farin sirup (kog 1 dl vand op med 1,5 dl rørsukker og 0,5 dl brun farin.) 16 cl irisk whiskey – f.eks. Jameson Original 5 dl kaffe ¼ l fløde 5 cl Irisk Liqueur – f.eks. Baileys En muskatnød	<ol style="list-style-type: none"> 1. Varm dine glas igennem, med noget kogende vand – din Irish skal jo gerne være varm, ikke! 2. Pisk den køleskabskolde fløde sammen med din Irish liqueur i en iskold metalskål (den må gerne have fået et par timer i fryseren), til du rammer en cremet



		<p>konsistens. Fløden skal kunne hældes på til sidst, så pisk den endelig ikke for stiv.</p> <ol style="list-style-type: none"> Smid sirup, whiskey og kaffe i de varme glas og rør rundt Hæld forsigtigt ca. 2cm flødecreme ovenpå (kan også gøres med en ske) Afslut med lidt friskrevet muskatnød.
Grønlands kaffe	<p>1 kop frisk brygget kaffe 1 stor snaps whiskey 2 snaps kahlua 1 snaps Gran Manier Flødeskum</p>	<ol style="list-style-type: none"> Hæld whiskyen i et rummeligt glas. Varm den over en spritflamme, antænd den kort, sluk med en kop kaffe. Tilsæt kaluha. Top med flødeskum. Serveres med tykke sugerør. Hæld Gran Manier op i en sovseske og varm det over spritflammen. Når det er antændt hældes det over flødeskummen. <p>Kunsten er at trække den brændende stråle (nordlys) så lang som mulig</p>
Indisk kaffe	<p>2 cl hvid rom 1 kryddernellike Reven appelsinskal 1 tsk sukker 1 lille kop stærk kaffe Flødeskum 1 lille kanelstang</p>	<ol style="list-style-type: none"> Opvarm rommen sammen med kryddernellike, appelsinskal og sukker over svag varme. Tilsæt den varme kaffe. Hæld drikken op i en forvarmet kop og pynt med flødeskum. Rør rundt med kanelstangen.
Djævekaffe	<p>4 kop kaffe 0,5 kop chokolade 2 tsk. Vaniliesukker 8 cl. Kakaolikør 1 dl piskefløde</p>	<ol style="list-style-type: none"> Kom den varme chokolade i kaffen sammen med vaniliesukkeret. Hæld det i 4 kopper og hæld 2 cl kakaolikør i hver kop. Pisk fløden til skum og sæt en top på hver.
Piratens iskaffe	<p>4 kopper kaffe 4 cl. Sukkersirup 0,75 kop mælk 2-3 cl mørk rom</p>	<ol style="list-style-type: none"> Bryg 4 kopper kaffe. Bland med sirup. Lad blandingen stå ca. 15. min inden den sættes til afkøling i køleskabet. Inden servering tilsættes rom og mælk. Servér i høje glas med isterninger – gerne kaffeisterninger.



BRUG DIN KAFFEGRUM

DRINK	Det skal du bruge	Sådan gør du
Brød med kaffegrums	340 g vand 30 g kaffegrums 25 rapsolie 15 g honning 140 g solsikkekerner 90 g hørfrø 70 g sesamfrø 150 g havregryn, finvalset 35 g loppefrøskaller 10 g salt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kom alle ingredienserne i en skål og rør det godt sammen. 2. Pres dejen i en smurt rugbrødsform. Lad brødet stå tildækket i min. 3 timer, inden det skal bages – du kan også røre brødet sammen dagen i forvejen og lad det stå på køl natten over. 3. Bag først brødet ved 180 grader i 20 minutter. 4. Vend dernæst brødet ud af formen og bag det yderligere 35 minutter ved 180 grader. 5. Brødet afkøles inden det skæres i skiver.
Scones med kaffegrums (20 stk. ca.)	300 g hvedemel 40 g sukker 4 g bagepulver 5 g salt 25 g kaffegrums 100 g smør 180 g æg 100 g kærnemælk En kopi stærk kaffe til pensling	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bland mel, sukker, bagepulver, salt og kaffegrums i en skål. Skær smørret i tern og smuldre det ind i melblandingen. Rør kærnemælk og æg i til dejen er sammenhængende, men stadig lidt våd i det. 2. Rul dejen ud på et bord drysset med mel og stik dernæst dejen ud med en udstikker og kom dem på bageplade med bagepapir. 3. Pensel dernæst sconesene med den stærke kaffe. 4. Bag sconesene ved 180 grader i 15-18 minutter.
Morgengrød m Kaffe-karamelliseret banan	1 dl havregryn 1 dl mælk 1 dl vand ½ banan Sukker Smør 1 stk kaffegrums Kokosmel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lav havregrød af havregryn, vand og mælk. 2. Lav kaffe-karamelliseret banan ved at lade smør og sukker karamellisere og derefter tilsætte kaffe og banan i skiver. Reducér og lad bananerne få farve. Kom det på toppen af den varme havregrød og drys med kokosmel.