

## **Mexican Coffee (für 2 Personen)**

### **Zutaten:**

- 1 getrocknete Chili-Schote
- 3 Stangen Zimt \*
- 4 EL Mascobado Vollrohrzucker \*
- 450 ml Wasser
- 6 TL espressokaffee \*
- 2 Stücke Fairena Bio Noir Schokolade \*
- nach Belieben Bio-Café-Creme-Likör \*

*\* im Weltladen erhältlich*



### **Zubereitung:**

- 1 Die Chili-Schote anritzen und mit einer Stange Zimt und dem Mascobado-Vollrohrzucker in einen Topf geben.
- 2 Den Zucker karamellisieren lassen, mit 50 ml Wasser ablöschen und ca. 5 Min. sprudelnd kochen lassen.
- 3 Den Zuckersirup mit 400 ml Wasser aufgießen, Kaffee zugeben, aufkochen, vom Herd nehmen und zugedeckt 5 Min. ziehen lassen.
- 4 Je ein Stück Schokolade in eine Tasse geben. Den Kaffee durch ein Sieb darauf gießen.
- 5 Nach Belieben Bio-Café-Creme-Likör einrühren. Mit je einer Stange Zimt zum Umrühren servieren.