

# AMARULA COFFEE-COCKTAIL MIT SALTED CAMEL

Welche Komponenten machen einen gewöhnlichen Cocktail zu einem perfekten Cocktail? Zuerst sollten die Zutaten hervorragend mit dem cremigen Amarula harmonisieren. Kaffee ist hier unser All-Time-Favorite, klar - aber wie wäre es denn einmal in einer Verbindung mit Salzkaramell? Unsere Bloggerin Jana hat die neuste Kreation gezaubert und wir sind mehr als überzeugt!

## ZUTATEN:

Für 250 ml Salted Caramel / Salzkaramell Sirup (am besten vorbereiten):

125 g Zucker

250 ml kochendes Wasser

1-1,5 TL Salz

Für 1 Salted Caramel Kaffee Cocktail mit Amarula:

2 cl stark gebrühter Kaffee

3 cl Salted Caramel / Salzkaramell Sirup

4 cl Amarula

2 cl Sahne

1 cl Wodka

1 softer Karamellbonbon oder Toffee

Meersalz

Eiswürfel

1 flacher Esslöffel oder Cocktail Löffel

## ZUBEREITUNG:

1. Um den Sirup herzustellen, den Zucker in einem kleinen Topf auf mittlerer Flamme auflösen lassen. Vorsichtig sein, denn es brennt schnell an. Eine schöne braune Flüssigkeit sollte entstehen. Das kochende Wasser dazugeben und alles gut vermischen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann für eine Minute köcheln lassen. Salz nach Belieben hinzugeben.

Dann in eine gut sterilisierte Flasche abfüllen und auskühlen lassen.

2. Den soften Karamellbonbon in kleine Würfel schneiden. Den Kaffee mit dem Salted Caramel Sirup mischen. Eiswürfel in ein schönes Glas geben. Den Kaffee-Salted-Caramel-Mix hineingeben. Amarula, Sahne und Wodka miteinander vermischen. Die Mischung über die Rückseite des Esslöffels (oder Cocktail Löffels) vorsichtig in das Glas geben.

Die kleinen Karamellbonbon-Würfel darüber geben und mit etwas Meersalz toppen.

[/dkpdf-columns]