

## REZEPT FÜR TÜRKISCHER KAFFEE



### TÜRKISCHER KAFFEE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für eine Tasse | 10 Min.

#### Zutaten

- 3 TL Kaffee zu Pulver gemahlen
- 3 TL SweetFamily Feiner Zucker



2125

#### ZUBEREITUNG

|                   |                   |                    |                   |
|-------------------|-------------------|--------------------|-------------------|
| <b>39</b><br>Kcal | <b>0</b><br>Gramm | <b>10</b><br>Gramm | <b>0</b><br>Gramm |
| pro Tasse         | Eiweiß            | Kohlenhydrate      | Fett              |

Für seine stilechte Bereitung bedarf es eines speziellen Services: einem Messingpfännchen mit langem Stiel und winzige Tassen. Eine türkische Kaffeemühle (ein hohes, schlankes, rundes Messinggerät mit obenauf sitzender Handkurbel) sowie ein zu den Gerätschaften passendes Tablett schmücken zwar ungemein, müssen aber nicht sein.

#### Und so wird Türkischer Kaffee gemacht:

Das Pfännchen, das 125 ml Wasser fasst, wird zu 2/3 mit kaltem Wasser gefüllt. Darauf kommen drei Teelöffel zu Pulver gemahlener Kaffee und drei Teelöffel SweetFamily Zucker.

Dann wird das Pfännchen aufs Feuer gesetzt. Der Kaffee muss dreimal aufwallen, dazwischen wird er jeweils kurz von der Flamme genommen. Den fertigen Kaffee in kurzen Etappen in drei Tässchen füllen, damit Kaffeesatz und Schaum gerecht verteilt werden.