

REZEPT FÜR PHARISÄER



PHARISÄER

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 1 Glas | 10 Min.

Zutaten

- 2 Stück SweetFamily Würfelzucker
- 1 Tasse starker Kaffee (frisch gebrüht)
- 2-3 EL Rum
- 1 EL geschlagene Sahne
- Borkenschokolade zum Dekorieren



3190

ZUBEREITUNG

149

Kcal

Pro Glas ca.

1

Gramm

Eiweiß

8

Gramm

Kohlenhydrate

7

Gramm

Fett

1. Zucker im frisch gebrühten, heißen Kaffee auflösen. Rum in einem kleinen Topf erwärmen und mit Kaffee in ein hitzefestes Glas geben.

2. Schlagsahne als Häubchen darauf setzen, mit Borkenschokolade verzieren und sofort servieren.

Wussten Sie, ...

... dass der „Pharisäer“ seinen Ursprung auf der nordfriesischen Insel Nordstrand haben soll? Hier, heißt es, hätten die erfinderischen Friesen versucht, einen besonders asketisch lebenden Pfarrer zu überlisten. Denn der Duft des Rums sollte ihm unter der Sahnehaube verborgen bleiben. Als er sie doch erwischte, schimpfte er seine Gemeinde ein scheinheiliges Volk von Pharisäern. Damit hatte das Getränk seinen Namen.