

## REZEPT FÜR WIENER MELANGE



### WIENER MELANGE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für eine Tasse | 10 Min.

#### Zutaten

- 1 Eigelb
- 1 TL SweetFamily Feiner Zucker
- 1 EL Cognac
- 2 EL Sahne
- 125-150 ml Kaffee



2771

#### ZUBEREITUNG

207

Kcal

pro Tasse

4

Gramm

Eiweiß

4

Gramm

Kohlenhydrate

16

Gramm

Fett

Eine Tasse vorwärmen. Das Eigelb mit dem SweetFamily Zucker, dem Cognac und der Sahne verrühren. Unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen mit kochend heißem Kaffee aufgießen und in die Tasse gießen.

Tipp: Serviere dazu - wie in den Wiener Kaffeehäusern üblich - ein Glas Eiswasser. Das macht jeden Kaffee bekömmlicher.