

## Kaffeespezialitäten (Aus Österreich)

### Einspänner

200ml starken heißen Kaffee  
2TL Zucker  
Sprühsahne  
Puderzucker

mit  
vermischen und mit einer Haube aus  
bedecken. Anschließend mit  
bestreuen.

### Kapuziner

1 Tasse Espresso  
flüssiger Sahne

mit einigen Tropfen  
verfeinern, bis er die Farbe der  
Kapuzinerkutte annimmt (hellbraun).  
Anschließend mit einer Haube aus  
bedecken und nach belieben mit

Sprühsahne

### Intermezzo

200ml Espresso  
Creme de Cacao  
heißer Schokolade  
Sprühsahne  
Eine Praline oder 2 Mokkaohnen

mit  
und  
vermischen und mit einer Haube aus  
bedecken und  
darauf setzten.

### Melange

100ml Kaffee  
100ml Sojamilch  
Milchschaum  
Kakaopulver  
Raspelschokolade

und  
vermischen. Für einen Wiener Melange noch  
darüber geben und nach belieben mit  
oder  
bestreuen.

## Othello

100g Zartbitterkuvertüre

100ml Sojamilch

1EL Schokopuddingpulver

100ml Kaffee

Zimt, Kardamom oder Kakao

in  
auflösen. Dann  
dazugeben und leicht eindicken lassen.  
behutsam über einen Löffelrücken darüber  
gießen. Beide Schichten sollen nicht  
ineinander verlaufen. Nach belieben mit  
bestreut servieren.

## Überstürzter Neumann

Sprühsahne

100ml Espresso

auf den Boden einer flachen Tasse sprühen  
und mit  
vorsichtig übergießen.