

Black Mandy - wärmend belebend!



ZUTATEN:

- 4 cl Wilthener Feiner Alter Weinbrand
- 3 Stück Würfelzucker
- Kaffee (zum Ablöschen und Auffüllen)
- Schlagsahne und Schokoraspeln (für die Garnitur)

Zubereitung:

Den Würfelzucker und den vorgewärmten Weinbrand in ein hitzefestes Trinkglas geben.

Den Weinbrand entzünden und mit heißem Kaffee unterrühren und löschen. Einige Löffel Schlagsahne als Haube auf das Getränk setzen, mit Schokoraspeln bestreuen und sofort servieren.