

Flambierter Orangenkaffee – ganz orientalis

Zutaten für 8-10 Portionen:

3 Orangen, ungespritzt
5 Stück Würfelzucker
2 EL Butter
5 EL feiner Zucker
100 ml Sahne
Puderzucker
5 Gläser Rum 54%, oder Weinbrand, je 2 cl
3 Gläser Orangenlikör, je 2 cl
3 Gläser Amaretto, je 2 cl
1000-1500 ml heißer starker Kaffee
1-2 Stangen Zimt
2-3 Sternanis

Zubereitung:

Von der ersten Orange die Schale dünn abschälen und dann den Saft auspressen.

Von der zweiten Orange die Schale mit Würfelzucker abreiben.

Dritte Orange: 8 dünne Scheiben schneiden.

Butter in einer Flambierpfanne flüssig werden lassen, Zucker zugeben und alles karamellisieren. Würfelzucker, Orangensaft, Sternanis und Zimt zugeben. Wenn sich das Karamell gelöst hat, die Pfanne vom Herd nehmen. Orangenlikör, Amaretto und Rum zugießen und anzünden.

Kurz brennen lassen, dann Sternanis und Zimt entfernen.

Sahne mit Puderzucker steif schlagen.

Die Orangenmischung mit einem Stück Orangenschale in hohe Tassen verteilen, mit Kaffee aufgießen.

Sahnehaube aufspritzen und mit einer Orangenscheibe dekorieren.

Anmerkung:

Auf die Sahne kann man noch etwas Orangenschalen-Abrieb geben.

Ein Flambieren ist nicht zwingend notwendig, es reicht auch, wenn man die Liköre und den Rum zugibt. (Alles nach Geschmack)