

Kafi Luz

GLAS
1

Diese auch Kafi/Kaffee Fertig oder Kaffee Träsch genannte Spezialität wird aus heißem Kaffee und Träsch hergestellt, einem auch als Bätzi bekannten Schweizer Obstschnaps aus Äpfeln und Birnen. Ein Kafi Luz sollte so blass und dünn sein, dass man durch ihn hindurch die Zeitung lesen kann.

120 ml schwacher schwarzer Kaffee

2–3 Würfel Zucker zum Abschmecken

45 ml Schnaps aus Birnen und/oder Äpfeln

Der aufgebrühte Kaffee sollte von heller Farbe sein, fast wie Tee. Um dies zu erreichen, verwenden Sie einfach die gleiche Menge Wasser wie üblich, aber etwas weniger Kaffee.

Die gewünschte Menge Zucker in ein Servierglas geben und mit dem heißen Kaffee übergießen.

Den Schnaps hinzufügen.

Anmerkungen:

Laut ursprünglichem Rezept gibt man den Zucker ins Glas und übergießt ihn dann mit gerade so viel Kaffee, dass man den Zucker nicht mehr sieht. Dann fügt man so lange Schnaps hinzu, bis die Flüssigkeit so klar ist, dass man den Zucker wieder sieht. Zu diesem Rezept existieren in der Schweiz verschiedene Varianten. Außer Apfel- und/oder Birnenschnaps kommt manchmal auch Zwetschgenschnaps zum Einsatz: Ein Schümli-Pflümli besteht zu gleichen Teilen aus Kaffee und Zwetschgenschnaps und wird mit Sahne serviert.

