

## Portugiesischer Eiskaffee Mazagran



Stufe 1



### Zutaten:

3 bis 4 Eiswürfel  
50 ml Espresso  
1 Zitrone, unbehandelt  
nach Bedarf Zuckersirup



Gefu espressokocher EMILIO



Cilio Trinkhalme Steel, 6er Set,  
gerade



Lurch Eiswürfelbehälter Whisky



cilio Espresso-Glas VERONA, 2er  
Set



Global GS-09R Yoshikin  
Zitronen-/Tomatenmesser, 8 cm

1

Espresso aufbrühen.

2

Die Zitrone in Spalten schneiden.

3

In ein (Thermo-)Glas 3 bis 4 Eiswürfel und eine Zitronenspalte geben.

4

50 ml Espresso aufgießen und nach Belieben mit Zuckersirup süßen.

Zuckersirup selbst gemacht: 500 ml Wasser bei mittlerer Hitze in einem Topf zu Kochen bringen. 500 g weißen Zucker hinzugeben und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen, abkühlen lassen und abfüllen. Die 750 ml Zuckersirup halten sich in einem sterilisierten Schraubglas im Kühlschrank mindestens 2 Wochen.