

Dalgona - Kaffee

Simpel selbst zu machen ist auch ein Hype-Kaffee, der gerade aus Südkorea um die Welt schwappt. Bei Dalgona geht es allerdings weniger um die Feinheiten komplexer Aromen als um die Optik.

Der weiß-braun geschichtete Drink mit der hübschen Cremehaube sieht auf TikTok, Instagram, Pinterest fabelhaft aus: Dalgona Kaffee. Schnell gemixt ist Dalgona auch und natürlich richtig lecker.

Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren des Kaffee In-Getränks!



So geht's:

1. Zucker, Instant-Kaffee und heißes Wasser in gleichen Mengen in eine Schüssel geben.
2. Mit einem Schneebesen so lange aufschlagen, bis der Mix cremig und zähflüssig ist.
3. Ein Glas zu zwei Dritteln mit heißer oder kalter Milch füllen.
4. Die Creme mit einem Löffel darauf verteilen.
5. Mit Kakao oder Zimt, zerbröselten Keksen oder Kaffeebohnen garnieren.

Dalgona funktioniert übrigens auch mit Kakao statt Instant-Kaffee.

Tipp: Wer es feiner mag, kann die Creme aus einem sehr starken Espresso und fünf Esslöffeln Zucker aufschlagen. Sie wird nicht so steif wie mit Instant-Kaffee, schmeckt aber besser.

Noch eine Variante: der Friday Afternoon Dalgona, verfeinert mit einem Schuss Kaffeelikör. Oder mit Nougatlikör. Oder mit Whisky. Was uns in die weite, schillernde Welt der Kaffee-Cocktails entführt.