



KRYDRET ISKAFFE

DET SKAL DU BRUGE

- 2,5 dl stærk kaffe
- 1 dl sukker
- 1 stk. stjerneanis*
- 3 kardemommekapsler*
- ½ stang kanel*
- 5 dl græsmælk eller sødmælk
- 2 håndfulde knuste isterninger

SÅDAN GØR DU

- Kom sukker på en pande med høje kanter og tænd for middel varme.
- Når sukkeret begynder at smelte, røres der langsomt med en flad paletkniv, så det ikke brænder på. Det gør ikke noget, at sukkeret klumper sig sammen. Fortsæt blot roligt med at røre i det indtil alt er smeltet.
- Hæld kaffe og krydderier på. Sukkeret vil reagere på væsken og stivne som gylden karamel, men ganske hurtigt smelter det sammen med kaffen.
- Lad kaffen varme op til kogepunktet, men uden at lade det koge helt.
- Tag panden fra varmen og lad kaffen køle helt af med krydderierne i. Dette kan gøres flere dage i forvejen.
- Når kaffeblandingen er køleskabskold, sies krydderierne fra, og mælken hældes i.
- Rør rundt, hæld op i glas, tilsæt isterninger og servér øjeblikkeligt.

**Brug hele krydderier, ikke stødte.*