

EINSPÄNNER KAFFEE

EINE WIENER KAFFEESPEZIALITÄT

Diese Wiener Kaffeespezialität blickt auf eine lange Geschichte zurück. Sie entstand im 19. Jahrhundert als Wien noch von Kutschern geprägt war. Die Kutscher hielten ihre Tasse Kaffee nämlich während der Fahrt in der einen Hand und die Zügel der Kutsche in der anderen Hand.

Diese Tatsache erklärt auch die Namensherkunft des Kaffees, welche auf die einspännigen Pferdefuhrwerke des 19. Jahrhunderts zurückzuführen ist. Auch der Grund für die dicke Sahnehaube auf dem Kaffee ist leicht erklärt. Die Sahnehaube war ein bekanntes Mittel um den Kaffee länger warm zu halten, da er nur während der Pause getrunken werden durften. Zudem sollte sie die Bitterkeit mindern.

Zutaten

Pro Tasse (dickwandiger Pott):

- ⇒ 1 doppelter Espresso = ca. 50-60 ml,
- ⇒ 30 ml heißes Wasser
- ⇒ 20 g geschlagene Sahne
- ⇒ 1 Prise Staubzucker (Puderzucker) zum bestäuben



Bei einem Einspanner Kaffee handelt sich ganz simpel um einen doppelten Espresso, der in Österreich auch als großer Mokka bezeichnet wird.

Dieser wird mit einer Kaffeemaschine zubereitet und in eine spezielle dicke Henkeltasse aus Glas gefüllt. Anschließend wird der Kaffee mit etwa 30 ml heißem Wasser verlängert. Im letzten Schritt wird der Kaffee mit einer üppigen Haube Schlagsahne bedeckt.

Der Einspanner Kaffee wird gerne kurz vor dem servieren noch mit einer dünnen Schicht Puderzucker bestäubt. Ein Genießer rührt einen Einspanner niemals um, sondern trinkt den Kaffee durch die kalte Sahnehaube. Nur so kommt der typische Geschmack des Einspanners zur Geltung.

21. April 2024