



---

# ESPRESSO MARTINI

## ZUTATEN

- 1 Espresso
- 3 cl Vodka
- 5 cl Kahlúa (Kaffeelikör)
- 3 Kaffeebohnen als Dekoration

## ZUBEREITUNG

Zunächst macht man einen Espresso – schwarz ohne Zucker – und lässt ihn am besten etwas abkühlen. Dann mixt man den Vodka, den Kahlúa und den Espresso in einem Shaker mit Eis, seigt das Ganze mit einem Sieb ab und giesst es in ein Martini-Glas (hier: «Ambassador» von Lobmeyr) – daher übrigens auch der Name. Dekoriert wird der Drink mit drei Kaffeebohnen.

Limabar  
Pelikanplatz  
8001 Zürich  
[www.kaufleuten.ch/limabar](http://www.kaufleuten.ch/limabar)

WOHNREVUE

---