

Kafi Luz

Zutaten:

- Ein paar Körnchen Nescafé (nicht zu viele)
- 3 cl „**amstutz Kernobst**“ 50 Vol.%
- 2 Würfelzucker

Zubereitung:

Alles in ein Kafi Luz Glas (*Kaffeeglas 1.8 dl aus Weissglas mit Stiel*) geben, mit heissem Wasser auffüllen, umrühren, fertig

Beachte Sie:

Die Farbe stimmt, wenn man durch das Kafi hindurch die Zeitung lesen kann (alte Entlebucher Weisheit)

Etwas fruchtiger wird es mit:	amstutz Birnenträsch 50 Vol.%
Das populärste mit:	amstutz Zwetschgen 40 Vol.%
Der wieder entdeckte rare Klassiker:	amstutz Theilersbirne 40 Vol.%
Das edle mit:	amstutz Williams 40 Vol.%
Das Huus-Kafi mit:	amstutz Mischung IRMA hell od. dunkel (alte Hausmischung aus Kern- und Steinobstsorten)
Das urchige mit:	amstutz Chrüter 40 Vol.%
Das für die Skihütte mit:	amstutz Pflümli 40 Vol.% (noch besser mit Schlagrahm Haube)
Das von früher mit:	amstutz Kirsch 40 Vol.%
Das ausgewogene mit:	amstutz Halb Halb 44 Vol.% (halb Zwetschgen & halb Birnenträsch)
Der Geheimtipp:	Ein Kafi Blumenvase im Restaurant Galliker in Luzern