

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)