

Kafi Schümli Pflümli

Zutaten:

- Ein paar Körnchen Nescafé (nicht zu viele)
- 3 cl „Amstutz Pflümli“ 40 Vol.%
- 2 Würfelzucker
-

Zubereitung:

1. Alles in ein Kafi Luz Glas (*Kaffeeglas 1.8 dl aus Weissglas mit Stiel*) geben
2. Mit heissem Wasser auffüllen und umrühren.
3. Mit einer Schlagsahne Haube versehen und nach Belieben mit Schokoladenstreuseln übersähen, fertig!

Weitere typische Luzerner Kafi-Arten:

| | |
|--------------------------------------|---|
| Das klassische Luz mit: | Amstutz Kernobst 50 Vol.% |
| Das fruchtige 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 von früher mit: | Amstutz Kirsch 40 Vol.% |
| Das ausgewogene mit: | Amstutz Halb Halb 44 Vol.% (halb Zwetschgen & halb Birnenträsch) |

Tipp: Zu einem feinen Luzerner Lebkuchen