

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