

# Kafi Schümüli Pflümüli

---

## Zutaten:

- Ein paar Körnchen Nescafé (nicht zu viele)
- 3 cl „**amstutz Pflümüli**“ 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 Schokoladenstreusel übersähen, fertig!

## Weitere typische Luzerner Kafi-Arten:

Das klassische Luz mit:	<b>amstutz Kernobst</b> 50 Vol. %
Das fruchtige mit:	<b>amstutz Birnenträsch</b> 50 Vol. %
Das populärste mit:	<b>amstutz Zwetschgen</b> 40 Vol. %
Der wieder entdeckte rare Klassiker:	<b>amstutz Theilersbirne</b> 40 Vol. %
Das edle mit:	<b>amstutz Williams</b> 40 Vol. %
Das Huus-Kafi mit:	<b>amstutz Mischung IRMA</b> hell od. dunkel (alte Hausmischung aus Kern- und Steinobstsorten)
Das urchige mit:	<b>amstutz Chrüter</b> 40 Vol. %
Das von früher mit:	<b>amstutz Kirsch</b> 40 Vol. %
Das ausgewogene mit:	<b>amstutz Halb Halb</b> 44 Vol. % (halb Zwetschgen & halb Birnenträsch)

Tipp: Zu einem feinen Luzerner Lebkuchen