



Kafi Luz

Der Kafi Luz (Luzerner Kaffee) wird vor allem im Winter und natürlich an der Luzerner Fasnacht sehr gerne getrunken.

Zutaten pro Person:

1 dl heisser, sehr dünner Kaffee

2-3 Würfelzucker (je nach Geschmack)

1 Gläschen Träsch

Zubereitung:

Die Zuckerwürfel in ein hohes Kaffeeglas geben. Den sehr heissen Kaffee draufgiessen (bei einer Kolbenmaschine muss dafür kein neues Pulver eingefüllt werden!), umgiessen und dann den Träsch etwa Fingerbreit dazufügen. Das Ganze wird mit heissem Wasser aufgefüllt. Der Kaffee soll so dünn sein, dass er farblich wie mittelstarker Tee aussieht (durch das Getränk sollte man die Zeitung noch lesen können). Meistens wird der ganz gewöhnliche Träsch (aus Äpfeln und Birnen gebrannt) verwendet. Feiner wird der Kafi Luz mit Birnenträsch. Ein Untertellerchen braucht der Kafi Luz übrigens nicht, lassen Sie aber den Löffel – auch wenn Sie das nur schwerlich mit ihren guten Manieren vereinbaren können – unbedingt im Glas. Es könnte sonst zerspringen.

