

## Einladung zum Café Au Lait! (Info)

Kategorien: Information, Feste

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Von und mit Kerstin Robbin

### Anleitung:

Café au lait oder Espresso, dazu frische Croissants oder ein mit Camembert belegtes Baguette - ein Frühstück in Frankreich ist einfach unverwechselbar. Entführen Sie Ihre Gäste in die Welt der Bistros und Cafés! Mit ein wenig Phantasie und ein klein wenig Geschick verzaubern Sie ihre Wohnung in "La petite France".

### Dekoration!

Einladung in Schwarz und Weiss: Eine einfache weiße Postkarte mit schwarzem dicken Filz beschriften (Wann-Wo-Was!). Die Karte in einen selbstgemachten Briefumschlag stecken - ganz aus Zeitungspapier gefertigt (16 x 11,5 cm = Standard). Sieht toll aus und ist kinderleicht. Tipp: Dazu einen fertigen Umschlag aufschneiden und als Schablone benutzen!

Tischsets: Den französischen Zeitungshaltern nachempfunden sind unsere Tischsets. Dazu wird eine französische Tageszeitung zwischen zwei Holzleisten geklemmt, die mit Flügelschrauben zusammengehalten werden. Und so werden die Tischsets hergestellt: Pro Set zwei Holzleisten (Länge ca. 50 cm, Breite ca. 3 cm nehmen (kann man sich im Baumarkt zusehen lassen, kostet nur ein paar Cent). Leisten aufeinanderlegen und an beiden Enden durchbohren. Flügelschrauben durch die Löcher führen, eine Zeitung zwischen die Leisten klemmen, Flügelschrauben zudrehen. Fertig!

Blumendeko: Aus ausgespülten Milchflaschen werden im Handumdrehen Blumenvasen. Nehmen Sie 5 Stück, schreiben darauf jeweils einen Buchstaben, damit das Wort FLEUR (zu deutsch: Blumen) entsteht. Tolle Wirkung erzielt man mit einem silbernen oder schwarzen Lackstift!

Give-Away zum Aufessen: Dem Gast ein Glas selbstgemachte Marmelade mitgeben. Nett verziert ist so eine Leckerei immer ein besonderes Geschenk. In Zeitungspapier einwickeln und z.B. mit getrockneten Orangenscheiben dekorieren.

Von Café au lait bis Espresso - ein Überblick In Frankreich trinkt man traditionell Café au lait (Milchkaffee) oder Espresso. Kochend heisser Wasserdampf wird dabei durch besonders fein gemahlene Arabica-Bohnen "gejagt" - dadurch lösen sich bestimmte Aromastoffe und Extrakte. Rechnen Sie pro Tasse (40-65 ml) etwa 7 g Kaffeepulver, das sind zwei Teelöffel. Feinschmecker stellen sich eine Espressomaschine in die Küche - sie erfordert aber eine Extra-Bedienung fuer jede Tasse - holen sie sie lieber ins Esszimmer, an Ihre Kaffeetisch. Besonders einfach und sauber ist in diesem Fall die Verwendung von Espresso in Filterpastillen. Und der Milchschaum, der fuer Cappuccino, Latte Macchiato oder Schuemli sein muss? Sie koennen ihn mit der Seitenduese der Espressomaschine aufschaeumen. Oder aber mit einem Spiralbesen oder Schneebesen in einem Milchtopf auf dem Herd aufschlagen. Hauptsache, die Milch ist heiss allerdings darf sie nicht kochen. Den besten Schaum bekommen Sie mit H-Milch. Faellt er zusammen, machen Sie die Milch ganz einfach wieder heiss

## Einladung zum Café Au Lait! (Info)

(Fortsetzung)

und schlagen neuen Schaum... Espresso oder Mocca wird in den typischen Minitassen serviert, beim doppelten Espresso sind sie etwas hoeher als ueblich. Cappuccino gehoert in eine bauchige, grosse Kaffeetasse, ebenso wie Cafè au lait. Latte macchiato in ein hohes Glas oder einen Becher. Zu den Kaffeekoestlichkeiten gehoert auch etwas Suesses - Pralinen oder Schokolade mit mindestens 70 % Kakaomasse, schoen gekuehlt, sind immer willkommen. Zum Kaffee oder Espresso koennen Sie einen Digestif anbieten - einen Cognac Grappa, Obstbrand oder auch einen Likoer.

Rezepte: Sandwiches zum Kaffee Kuerbismarmelade Heidelbeermarmelade