

Dalgona Coffee

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für den Kaffee

4 Esslöffel lösliches Kaffeepulver
4 Esslöffel Zucker
4 Esslöffel heißes Wasser
400 ml kalte Milch
Eiswürfel nach Belieben

Besonderes Zubehör

Schneebesen oder Stabmixer



Liebe Kaffeefreunde, nach Eiskaffee, Coldbrew und Frappé haben wir ein neues Kaffee-Kaltgetränk für euch: **Dalgona Coffee**. Das aus Korea stammende **Koffeingetränk** ist dem griechischen Frappè zwar ähnlich, schmeckt allerdings viel cremiger. Wenn dir nicht nach der kalten Version ist, kannst du den Dalgona Coffee natürlich auch warm genießen, ganz egal zu welcher Tageszeit.

- 1 -

Kaffeepulver, Zucker und heißes Wasser in einer Schüssel mit einem Schneebesen ca. 10 Minuten zu einer cremigen Masse aufschlagen.

- 2 -

Milch in Gläser gießen, mit Eiswürfeln auffüllen und Kaffeecreme darauf geben.