

Heute bleibt dein Kaffee kalt! 11 coole Eiskaffee-Rezepte für den Sommer



Cool bleiben und Kaffee trinken – das ist das Motto in diesem Sommer. Das Beste daran? Wenn der Eiskaffee mit kringeliger Sahnehaube und der frostige Frappuccino mit Karamellsauce leergeschlürft sind, darfst du als Kaffeefreund zum Löffeln und Schlecken übergehen: Die geeiste Espresso-Granita wartet schon darauf, vernascht zu werden und dank Coffee-Popsicles gibt es jetzt sogar Kaffee am Stiel!

Na, welches dieser 11 frostigen Rezepte findest du einfach zum Dahinschmelzen?



So gelingt dir der klassische Eiskaffee

Die besten Tipps: So wird dein Eiskaffee zum

Genuss

Im Sommer ist ein guter Eiskaffee immer eine willkommene Abkühlung. Aber wie gelingt er wie beim Lieblings-Eiscafé um die Ecke? Im klassischen Eiskaffee, wie er fast überall traditionell serviert wird, findest du meist diese **Grundzutaten**:

- Espresso oder starker Kaffee
- Ein paar Kugeln Vanilleeis
- Auf Wunsch ein Schuss Milch
- Eine cremige **Sahnehaube mit Kakao** on top

Viel mehr braucht es nicht, um wahren Kaffeeliehabern in der Sommersonne ein Lächeln aufs Gesicht zu zaubern. Auch du möchtest deinen Eiskaffee zu Hause selber machen? Mit diesen **Tipps** gelingt er immer:

- Für vollen Kaffeegeschmack verwende einen **intensiven Espresso**.
- Du magst es etwas süßer? Dann rühre die gewünschte **Zuckermenge in den Kaffee, solange er noch warm ist**.
- Lass den Kaffee vor dem Aufgießen **vollständig auskühlen**. Kleiner Tipp: Am schnellsten geht's, wenn du den Kaffee immer wieder zwischen zwei Schüsseln hin und her gießt, bis er Zimmertemperatur erricht hat und du ihn dann kurz im Eisfach kaltstellst.
- Lust auf was Neues? Dann versuch es mal mit **Cold-Brew-Kaffee**. Der wird nicht mit heißem, sondern mit kaltem Wasser "gekocht", ist meist etwas milder im Geschmack und bringt Abwechslung ins Glas.
- Für alle Schleckermäulchen: Mit etwas **Karamell- oder Vanille-Sirup** kannst du deinen eisigen Kaffee zusätzlich **aromatisieren**. Oder versuch's doch mal mit **Schoko- oder Kaffee-Eis** statt dem Klassiker Vanille.
- Eismaschine in der Küche? Dann **mach das Eis für deinen coolen Kaffee selbst** - es lohnt sich!

Heute bleibt dein Kaffee kalt! 11 coole Eiskaffee-Rezepte für den Sommer

Kalter Kaffee zum Schlürfen

Klassischer Eiskaffee

An diesem cremigen Klassiker kommst du im Sommer bei keinem professionellen „Eis-Dealer“ vorbei: Mit Vanilleeis und Sahnehaube ist der traditionelle Eiskaffee ein absoluter Klassiker. Das Beste aber ist, dass du ihn ganz einfach und mit wenigen Zutaten selber machen kannst. [Zum Rezept](#)



[Grundrezept für klassischen Eiskaffee](#)

Karamell-Frappuccino

Eine bekannte amerikanische Kaffee-Kette lässt grüßen: „Frappuccino“ heißt das Trendgetränk, für das Espresso mit Crushed Eis gemixt und eiskalt mit Sahne serviert wird. Noch einen Schuss Karamellsauce obendrauf – willkommen im Kaffee-Himmel. [Zum Rezept](#)



[Karamell-Frappuccino mit Sahne](#)

Kalter Espresso mit frozen Mandelmilch

Kaffee auf Eis? Espresso mit Milch? Das kann jeder. Deshalb wird für diesen coolen Espresso die Mandelmilch selbst zum Eis und sorgt für die nötige Abkühlung im Glas. Hier dürfen auch Veganer genüsslich am Strohhalm ziehen. [Zum Rezept](#)



[Espresso mit frozen Mandelmilch](#)

Iced Latte mit Lavendel-Honig-Sirup

Zucker im Kaffee ist nichts für dich? Dann versuch es doch mal mit einem kleinen Schuss Lavendel-Honig-Sirup und mach deinen geeisten Cold-Brew-Kaffee zu einem echten flavoured Latte – für Kaffee-Freunde mit Geschmack für das Besondere. [Zum Rezept](#)



[Iced Latte mit Lavendel-Honig](#)

Heute bleibt dein Kaffee kalt! 11 coole Eiskaffee-Rezepte für den Sommer

Cold-Brew-Tonic auf Eis

Die beste Erfrischung seit es Eiskaffee gibt: Kaffee mit Tonic Water aufgießen, mit reichlich Crushed Ice auffüllen und in der Sonne genießen. Wer es prickelnd und cremig zugleich mag, toppt seinen Coffee Tonic zusätzlich mit Kaffee-Eis und Schokosauce. [Zum Rezept](#)



[Cold-Brew-Tonic auf Eis](#)

Kalter Kaffee zum Löffeln, Schleckern und Naschen

Espresso-Granita

„Ich traf sie irgendwo, allein in Italo, Graniiiiitaa!“ So, oder so ähnlich könnte es klingen, wenn Kaffee-Fanatiker von der frostigen Espresso-Granita schwärmen, die sie im letzten Sizilien-Urlaub vernascht haben. Mit dem richtigen Rezept gelingt die zum Glück auch zu Hause. [Zum Rezept](#)



[Espresso-Granita](#)

Espresso-Marzipan-Eis

Espresso trifft Marzipan zum ersten Date. Zusammen drehen sie ein paar Runden in der Eismaschine und lernen sich für immer lieben. Eine eiskalte Liebesgeschichte mit cremigem Ausgang und Genussgarantie. So romantisch kann Kaffee-Liebe sein. [Zum Rezept](#)



[Espresso-Marzipan-Eis](#)

Irish-Coffee-Popsicles

Endlich ist es soweit: Ab heute gibt es Kaffee nicht mehr länger nur in der Tasse und im Glas, sondern auch am Stiel. Diese revolutionäre Köstlichkeit begeistert Kaffee-Fans mit 3 Schichten aus Vanille-Sahne, Espresso und Irish-Cream-Likör – zum Schleckern gut! [Zum Rezept](#)



[Irish-Coffee-Popsicles](#)

Heute bleibt dein Kaffee kalt! 11 coole Eiskaffee-Rezepte für den Sommer

Kaffee-Semifreddo

„Mir geht es heute so semi, Freddo“ – was in diesem Falle aber deutlich besser ist, als es erstmal klingen mag. Denn ein Tag mit einem kühlen Kaffee-Semifreddo, ist immer ein guter Tag. Da sollte man am besten gleich mehr auf Vorrat machen. [Zum Rezept](#)



[Kaffee-Semifreddo](#)

Coffee Ice Cream Sandwiches

Du magst Sandwiches auch am liebsten, wenn sie mit Eiscreme gefüllt sind? Dann sind diese eisigen Kameraden genau das Richtige für dich: Kühles Kaffee-Sahne-Eis wird von fluffigen Donuts in Beschlag genommen und von cremigem Schoko-Frosting umzingelt. [Zum Rezept](#)



[Coffee Ice Cream Sandwiches](#)

Eisige Brownie-Mokka-Torte

Schokotorte ist gut. Brownie-Mokka-Torte ist besser. Der

Grund: Zwei Böden aus fudgy Brownieteig, geeiste Kaffeecreme mit Espresso und dazwischen eine knusprige Keksschicht mit Schokosauce. Das sollte als Begründung genügen. [Zum Rezept](#)



[Brownie-Mokka-Eistorte](#)