

Klassischen Eiskaffee selber machen

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Portion

300 ml starker, warmer Kaffee
1 Esslöffel Zucker
3 Kugeln Vanilleeis
100 ml Sahne
Backkakao zum Bestäuben

Besonderes Zubehör
Spritzebeutel

Wer braucht täglich sein geliebtes Heißgetränk, um in den Tag zu starten? Kaffeetrinker Hände hoch! Allerdings ist es im Sommer oft zu warm, um Cappuccino, Espresso und Co. genüsslich in der Sonne zu schlürfen. Da hilft nur eins: ein gepflegter Eiskaffee. Am besten frostig-kalt, mit Vanilleeis, Sahnehaube und allem drum und dran!

Aber halt, bevor du direkt zum Eiscafé um die Ecke spazierst: Mach deinen Eiskaffee einfach selbst. Alles, was du brauchst ist Kaffee, Zucker, Sahne und etwas Vanilleeis. Wenn du außerdem dein Eis selber machst, wird dein kalter Kaffee im Handumdrehen zu einem echten Eiskaffee deluxe.

- 1 -

Warmen Kaffee mit Zucker verrühren und mindestens 30 Minuten kalt stellen. Bei Bedarf kannst du die Zuckermenge nach eigenem Geschmack anpassen.



- 2 -

Sahne schlagen und in einen Spritzebeutel füllen.



- 3 -

Klassischen Eiskaffee selber machen

3 Kugeln Vanilleeis in ein hohes Glas geben und mit kaltem Kaffee auffüllen.



- 4 -

Sahne in kreisenden Bewegungen vorsichtig in das Glas spritzen und mit Kakao bestäuben.

