

## Frappé: Griechischen Eiskaffee selber machen

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

250 ml Wasser  
2 Teelöffel Instantkaffee  
2 Teelöffel Zucker  
200 ml Milch  
8 Eiswürfel

### Besonderes Zubehör

Milchaufschäumer mit Kaltschäumfunktion

Du liebst Kaffee? Wir auch! Aber an heißen Tagen etwas warmes zu trinken, ist leider wenig erfrischend. Eiskaffee? Liegt oft so schwer im Magen wie eine ganze Mahlzeit... Wie wäre es mit Eiskaffee nach traditioneller griechischer Art? Frappé! Herrlich kalt, trotzdem cremig und viel leichter als die Variante mit Vanilleeis. Alles, was du dafür brauchst ist Wasser, Kaffee, Milch, Zucker und einen Milchaufschäumer, der auch kalt schäumen kann.

- 1 -

Wasser mit Zucker und Instantkaffee in den Milchaufschäumer geben und kalt schäumen.

- 2 -

Eiswürfel in 2 Gläser geben. Geschäumten Kaffee auf die Eiswürfel geben und jeweils mit 100 ml Milch aufgießen.