

## Iced Latte mit Vanillesirup

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

#### Für die Latte

4 Espresso-Shots  
400 ml Vollmilch  
Eiswürfel

#### Für den Vanillesirup

400 ml Wasser  
300 g Zucker  
90 g brauner Zucker  
1 Vanilleschote

#### Besonderes Zubehör

Milchaufschäumer  
2 hohe Gläser

Die Sonne strahlt, ein laues Lüftchen weht... wenn man nicht gerade in einem Land lebt, in dem Siesta allgemein anerkannt ist, kann man da ganz schön dösig werden. Da kommt diese eiskalte Kaffeespezialität für den Sommer gerade richtig: Der Iced Latte bringt dich wieder auf Trab. In den USA ist Iced Coffee ein Standard in jedem Coffeeshop. Weil kalter schwarzer Kaffee meinen Geschmack aber leider gar nicht trifft und es es gerne etwas süßer sein darf, kann es für mich nur die Version

mit Milch und Vanillesirup sein. Mit Milchaufschäumer Mia kannst du sogar kalte Milch aufschäumen, dann hat diese Latte ihren Namen wirklich verdient.

Den **Vanillesirup** kannst du natürlich für jede Kaffeespezialität, aber auch für Pancakes, Torten, Muffins oder dein Porridge verwenden. Er hält sich mindestens 1 Woche.

- 1 -

Für den Sirup Vanilleschote halbieren, Mark auskratzen und alles in einen Topf mit Wasser, Zucker und braunem Zucker geben. Aufkochen und ca. 20 Minuten einkochen lassen.

- 2 -

Gläser zu 2/3 mit Eiswürfeln füllen. Kalten Milchschaum in dem Milchaufschäumer zubereiten.

- 3 -

Espresso zubereiten und je nach Geschmack mit ca. 2 TL Sirup pro Glas verrühren. Direkt in die Gläser geben, dabei kühlt der Espresso sofort durch die Eiswürfel ab.

- 4 -

Kalte Milch aus dem Milchaufschäumer in die Gläser gießen und Milchschaum mit einem Esslöffel aufsetzen.