

## Karamell-Frappuccino mit Sahnehaube

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



Gläser ca. 20 Minuten im Eisfach kalt stellen.

- 2 -

Für das Topping Sahne schlagen und in einen Spritzbeutel füllen.

- 3 -

Für den Frappuccino kalten Espresso, Eiswürfel, Milch und Karamellsauce in einen Hochleistungsmixer geben. So lange mixen, bis das Eis vollständig zerkleinert ist und eine dickflüssige Masse entsteht.

- 4 -

Gläser aus dem Eisfach nehmen und bis zum Rand mit Frappuccino auffüllen. Sahne auf die Oberfläche spritzen, mit Karamellsauce beträufeln und sofort servieren.

### Zutaten für 2 Portionen

#### Für den Frappuccino

2 Tasse(n) kalten Espresso  
300 g Crushed Ice oder Eiswürfel  
100 ml Milch  
3 Esslöffel Karamellsauce

#### Für das Topping

200 ml Sahne  
2 Esslöffel Karamellsauce

#### Besonderes Zubehör

Hochleistungsmixer  
Spritzbeutel

Heute ist genau der richtige Tag, um dir mal ordentlich was zu gönnen! Warum? Weil für einen echten Karamell-Frappuccino mit kringeliger Sahnehaube einfach immer der richtige Tag ist - Punkt! Kräftiger Espresso, ein Schuss Milch und eine große Handvoll Crushed Ice machen den frostigen Drink im Sommer zur besten Kreation, seit es Eiskaffee gibt.

- 1 -