

PERFEKTE ERFRISCHUNG FÜR KAFFEELIEBHABER

KLASSISCHER EISKAFFEE



Was verbindet das Beste aus zwei Welten? Genau, ein guter klassischer Eiskaffee! Die leckere Kombination aus aromahaltigen Kaffeebohnen und eisiger Erfrischung ist im Sommer genau richtig. Dafür musst Du aber nicht ins nächste Café rennen, sondern kannst den Eiskaffee auch ganz einfach zuhause in Deiner Küche zubereiten.

ZUTATEN (für 1 Portion):

- » 200 ml Kaffee
- » 1 TL Zucker
- » 2 Kugeln Vanilleeis
- » 50 g Schlagsahne
- » Schokoladenraspel, Karamellsauce oder Sirup zum Garnieren

- 01.** Koche zunächst den Kaffee und lasse diesen vollständig abkühlen.
- 02.** Süße den Kaffee anschließend je nach Geschmack mit Zucker.
- 03.** Schlage die Sahne steif.
- 04.** Gib das Vanilleeis in ein hohes Glas und fülle es mit dem kalten Kaffee auf.
- 05.** Verteile die Schlagsahne im Anschluss auf dem Kaffee.
- 06.** Nach Wunsch kannst du den Eiskaffee noch mit Schokoladenraspeln, Karamellsauce oder Sirup garnieren.

**DEINER FANTASIE SIND HIER KEINE GRENZEN
GESETZT!**