



Genießen

Maike Fröhlich

Donnerstag, den 29.06.2023

Klassischer Eiskaffee

Für 1 Getränk

Zutaten:

Für den Eiskaffee:

200 ml Kaffee, gekühlt

Milch, gekühlt

1-2 Kugeln Vanilleeis

Schlagsahne mit Vanillezucker gesüßt

Schokoflocken

Außerdem:

Sahnesyphon

Eispokal/Eisglas hoch, mit Fuß (alternativ großes Latte macchiato-Glas)

langer Löffel

langer Strohhalm

Zubereitung:

1. **Für den Eiskaffee** Kaffee nach Art der Wahl zubereiten. Man nehme am besten eine kräftige Kaffeesorte, die ihr Aroma gegen die Süße des Eises und der Sahne durchsetzt (z.B. Kenya).

2. Kaffee abkühlen lassen und 30 Minuten tiefkühlen.

3. 1 bis 2 Kugeln Vanille-Eis in das Glas geben und mit dem eiskalten Kaffee aufgießen. Mit Hilfe eines Sahnesyphons eine ordentliche Haube Schlagsahne daraufspritzen.

Tipp: Wer keinen Sahnesyphon besitzt, kann die Schlagsahne mit einem Esslöffel auf den Kaffee setzen. Oder in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und aufspritzen.

4. Abschließend den Eiskaffee nach Geschmack mit Schokoflocken bestreuen. Löffel und evtl. Strohhalm ins Glas stellen.

Unser Tipp: Der Klassiker, schmeckt umso besser, je hochwertiger die Zutaten sind. Z.B. frisch gerösteter Kaffee, frische Milch mit mind. 3,5% Fett, frische Sahne, selbst geraspelte Schokoflocken aus dunkler Vollmilchschokolade.