Eiskaffee – Heißkalt und selbstgemacht

Der Eiskaffee ist ein Klassiker aus dem Eissalon, selbstgemacht schmeckt diese kühle Erfrischung noch besser.

Verfasser: HimmelhochTeam1

Arbeitszeit: 8 min

Gesamtzeit: 8 min



Foto: HimmelhochTeam1

Zutaten

200 ml	Kaffee
2 Kugeln	Vanilleeis
1 Spritzer	Zuckersirup
2 Würfel	Eis
1 Spritzer	Schlagobers
1 Glas	zum Anrichten
1 Paar	Auer Eiswaffeln: Waffelherzen, Hohlhippen

Zubereitung

1. Den Kaffee wie gewohnt kochen, er kann ruhig ein wenig stärker sein als man ihn normal trinken würde, denn durch das Eis wird der Kaffee etwas abgeschwächt. Danach kommt der Kaffee für 1-2 Stunden in den Kühlschrank.

2. Anschließend, wenn der Kaffee abgekühlt ist, wird er in ein etwas höheres Glas gegossen, sodass noch genug Platz für das Schlagobers-Topping bleibt.

3. Nun zwei Eiswürfel in das Glas geben. Wahlweise kann das Ganze nun etwas gesüßt werden. Entweder mit einem Spritzer Zuckersirup, Haushaltszucker oder verschiedenen Zuckeralternativen.

4. Der Eiskaffee wird mit Schlagobers und knusprigen Auer Waffeln gekrönt und dekoriert.

Tipp

Für das gewisse Etwas füllt man die Eiswürfel in einen Shaker (oder in ein gut verschließbares Gefäß) und schüttelt ihn solange, bis die Eiswürfel nicht mehr zu hören sind. Das gecrushte Eis lässt das Vanilleeis schön mit dem darunterliegenden Kaffee verschmelzen und ist so optisch ansprechender.