Kaffee Frappe

Eiskalte Kaffee-Variante für heiße Tage: der klassische Kaffee Frappe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

2 TL	Instant Kaffee
1 TL	Zucker
2 EL	Milch (kalt)
250 ml	Kaltes Wasser
	Eiswürfel

Zubereitung

Der Kaffee Frappe schmeckt wie herkömmlicher Kaffee - mit dem Unterschied, dass er eiskalt und schaumig geschüttelt serviert wird.

---

1. Das Longdrinkglas für den Kaffee am besten im Eisfach gut vorkühlen. Das Instantpulver im Wasser auflösen und in den Shaker geben. Milch, Zucker und einige Eiswürfel dazugeben. Den Shaker 30 Sekunden lang kräftig schütteln, bis sich reichlich Schaum gebildet hat.

2. Nach Belieben weitere Eiswürfel in das Glas geben, den Drink einfüllen, mit einem Strohhalm servieren.

Tipp

Als Dekoration kann man etwas Kakao auf den Kaffee Frappe streuen oder einige Kaffeebohnen auf einer Untertasse verteilen. Mit ein oder zwei Kugeln Vanilleeis verwandelt er sich in einen Eiskaffee.
