Karamell-Frappuccino

Ein Karamell-Frappuccino ist die perfekte Erfrischung für alle Kaffeeliebhaber. Espresso wird mit Vollmilch, Eiswürfeln und Karamellsauce zu einem gekühlten Kaffee gemixt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

80 ml	Espresso (kalt)
180 ml	Vollmilch
5 Stk.	Eiswürfel
45 g	Karamellsauce
	Schlagobers (für das Topping)
	Karamellsauce (für das Topping)

Zubereitung

1. Für den köstlichen **Karamell-Frappuccino** zunächst einen frischen Espresso zubereiten und einige Minuten abkühlen lassen. Den abgekühlten Espresso zusammen mit der Vollmilch, den Eiswürfeln und der Karamellsauce in einen leistungsstarken Mixer geben.

2. Alle Zutaten so lange mixen, bis eine cremige und angenehm schaumige Konsistenz entstanden ist. Den fertigen Frappuccino in ein großes, gekühltes Glas füllen. Nach Belieben mit steif geschlagenem Schlagobers garnieren und Schluss mit etwas Karamellsauce verzieren. Den Karamell-Frappuccino mit einem Trinkhalm servieren und sofort genießen.

Tipp

Den Karamell-Frappuccino nach Belieben zusätzlich mit Karamellstückchen oder Krokant garnieren.