Snickers-Frappuccino

Dieser Snickers-Frappuccino ist das perfekte Getränk für alle, die Kaffee und Schokolade lieben. Der eisgekühlte Frappuccino eignet sich als Erfrischung und als süße Kaffeepause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

1 EL	Staubzucker
2 TL	Vanilleextrakt
1 TL	Karamellsauce
60 g	Schlagobers
3 Stk.	Eiswürfel
100 ml	Kaffee (kalt)
	Schlagobers (für das Topping)
1 Stk.	Snickers (kleiner, für das Topping)

Zubereitung

1. Den frisch gebrühten Kaffee oder Espresso zubereiten und vollständig abkühlen lassen.

2. Staubzucker, Vanilleextrakt, Karamellsauce und das Schlagobers in einen Mixer geben und kurz cremig mixen. Anschließend die Eiswürfel hinzufügen und so lange zerkleinern, bis eine fein cremige Konsistenz entstanden ist. Nun den abgekühlten Kaffee hinzufügen und alles nochmals kurz miteinander vermengen.

3. Den fertigen Snickers-Frappuccino in ein großes Glas füllen. Nach Belieben eine Haube aus frisch geschlagenem Schlagobers daraufsetzen. Den Snickers-Riegel in kleine Würfel schneiden und über dem Getränk verteilen. Zum Schluss den **Snickers-Frappuccino** mit Karamellsirup verzieren und sofort mit einem Trinkhalm servieren.

Tipp

Für noch mehr Schokoladengeschmack kann der Glasrand mit Schokoladensauce dekoriert oder der Frappuccino zusätzlich mit Schokoraspeln, gehackten Erdnüssen oder etwas Schokoladensirup garniert werden. Wer es besonders cremig mag, ergänzt eine Kugel Vanilleeis.