Rezept

Eiskaffee Iced Coffee Kick

Ein Rezept von Eiskaffee Iced Coffee Kick, am 25.04.2024

Zutaten

500 ml	eiskalter, starker Kaffee
50 g	Sahne
1 TL	Speisestärke
150 ml	Milch
50 g	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Drinks (à ca. 300 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal, 11 g F, 4 g EW, 33 g KH

Zubereitung

1. Einen Eiswürfelbehälter mit 200 ml Kaffee befüllen (es sollten ca. 12 Würfel werden), in das Tiefkühlfach stellen und den Kaffee über Nacht komplett gefrieren lassen.

2. Von der Milch 2-3 EL abnehmen und beiseitestellen. Übrige Milch, Sahne und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze 4-5 Min. kochen lassen. Die beiseitegestellte Milch mit Stärke glatt verrühren, dann unter die kochende Milch rühren und diese ca. 1 Min. kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Milch abgedeckt auskühlen lassen.

3. Die Kaffee-Eiswürfel aus dem Behälter lösen und auf Gläser verteilen. Zuerst jeweils die Hälfte des restlichen Kaffees, dann langsam die abgekühlte Milch dazugießen, sodass ein »Marmormuster« entsteht. Den Eiskaffee sofort servieren.