

Rezept

Eiskaffee »Sour«

Ein Rezept von Eiskaffee »Sour«, am 19.04.2024

Zutaten

½ Bio-Limette	100 g Sahne
1 EL Puderzucker	4 Kugeln Zitronensorbet (à ca. 40 g)
300 ml gekühlter Kaffee	20 ml Limoncello (ital. Zitronenlikör; ersatzweise Limettensirup)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Die Limette heiß abwaschen und trockenreiben. Ca. 1 TL Schale abreiben und beiseite stellen.

2. Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Das Zitronensorbet auf zwei große hohe Bechergläser oder Eispokale verteilen und den kalten Kaffee darüber gießen.

3. Die Sahne auf dem Kaffee verteilen. Den Limoncello bzw. den Limettensirup darüber träufeln. Mit der abgeriebenen Limettenschale bestreuen und sofort servieren.