

Rezept

Eiskaffee mit Nuss

Ein Rezept von Eiskaffee mit Nuss, am 31.03.2023

Zutaten

- 120 g** Sahne
- 2** doppelte Espressi
- 2 cl** Walnussirup (ersatzweise Karamellsirup)
- 2** Cappuccino-Tassen
- 2** Cookies mit Schokostückchen (je ca. 20 g)
- 4** Kugeln Walnusseis
- Milchaufschäumer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Tassen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

- 1.** Die Sahne mit dem Milchaufschäumer cremig aufschlagen. Die Cookies grob zerkrümeln. Das geht am besten in einem kleinen Gefrierbeutel: Die Kekse darin einfach mit dem Handballen zerdrücken.

- 2.** Die doppelten Espressi zubereiten. In jede Tasse 2 Kugeln Walnusseis setzen. Jeweils 1 heißen doppelten Espresso über das Eis gießen und anschließend den Walnussirup hinzufügen.

- 3.** Auf jeden Eiskaffee eine Sahnehaube setzen, die Cookie-Brösel darüber streuen und sofort servieren. Wer mag, kann die Cookie-Brösel auch unter die Sahne mischen!