

Erfrischender Eiskaffee - schnell und einfach



Eiskaffee ist die perfekte Erfrischung an heißen Tagen. Wir zeigen Euch, wie Ihr in wenigen Minuten einen leckeren Eiskaffee zaubern könnt. Mit Vanilleeis vermischt und mit Schlagsahne getoppt ist dieses Getränk einfach unglaublich erfrischend. Wir verraten Euch auch leckere Alternativen.

1. Klassischer Eiskaffee

Zutaten für 1 Glas Eiskaffee:

200 ml	starker Kaffee oder ein doppelter Espresso
ca. 2 Kugeln	Vanilleeis
Schuss	Milch
50 ml	Sahne
optional: Zucker, Kakao, Eiswürfel	

Zubereitung Eiskaffee:

- Kocht einen Espresso oder starken Kaffee und lasst den Kaffee abkühlen.
- Schlagt währenddessen die Sahne auf und füllt sie in einen Spritzbeutel.
- Gebt nun das Vanilleeis, einen Schuss Milch und optional einige Eiswürfel in ein hohes Glas und füllt dieses mit dem kalten Kaffee auf.
- Spritzt nun die Sahne in kreisenden Bewegungen vorsichtig in das Glas (TIPP: Wer keinen Spritzbeutel hat, kann die Sahne auch mit dem Löffel in das Glas füllen. Sieht nicht so hübsch aus, ist aber genauso lecker). Wer mag, kann die Sahne noch mit etwas Kakaopulver bestäuben.

TIPPS:

- Falls Ihr Euren Kaffee **mit Zucker süßen** möchtet, solltet Ihr den Zucker unterrühren, solange der Kaffee noch warm ist.
- Wenn es noch schneller gehen muss: Im Voraus ein Teil des Kaffees in einen **Eiswürfelbehälter füllen** und **einfrieren**. Dadurch kann der warme Kaffee mit den Eiswürfeln schneller herunterkühlen, ohne zu Verwässern und sorgt so für doppelten Kaffeegenuss.

2. Kalorienarme Variante des klassischen Eiskaffees

Zutaten für 1 Glas Eiskaffee:

50 ml heißer Kaffee (oder Espresso)

150 ml Milch kalt

Eiswürfel

Zuckerersatz oder Agavendicksaft

Zubereitung Eiskaffee

- Zunächst Filterkaffee oder einen doppelten Espresso kochen. Wer mag, kann ihn mit Zuckerersatz, Agavendicksaft oder anderen Süßungsmitteln süßen.
- Anschließend Eiswürfel in ein hohes Glas geben, den Kaffee darüber gießen und mit kalter Milch auffüllen.
- Wer nicht ganz auf Kalorien verzichten möchte, kann den Eiskaffee mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne sowie Schokostreuseln oder ähnlichem dekorieren. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt!

3. Karamell-Eiskaffee: Der Eiskaffee der besonderen Art

Zutaten für 1 Glas Karamell-Eiskaffee:

200 ml kalter Kaffee

150 g Eiswürfel oder Crushed Ice

50 ml Milch oder Pflanzendrink

1,5 EL Karamellsauce für den Eiskaffee + 1 EL für das Topping

100 ml Sahne

Zubereitung Karamell-Eiskaffee

- Gebt den kalten Espresso, Eiswürfel, Milch und 1,5 EL Karamellsauce in einen Mixer und mixt bis das Eis vollständig zerkleinert ist und eine dickflüssige Masse entsteht. Wenn Ihr Crushed Ice verwendet, könnt Ihr die Zutaten ohne Mixer vermischen.
- Schlagt nun die Sahne steif und gebt sie in einen Spritzbeutel.
- Füllt den Karamell-Eiskaffee in ein hohes Glas und dekoriert den Karamell-Eiskaffee mit der Sahne und 1 EL Karamellsauce.

Tipp: Wenn Ihr das Glas vorher ins Tiefkühlfach legt, ist Euer Karamell-Eiskaffee noch erfrischender.