

Eiskaffee

Für 4 Portionen

| | | |
|------------------------|-----------------------|----------------------|
| 1 L Kaffee | $\frac{1}{2}$ L Milch | 2 - 3 EL Puderzucker |
| 1 Vanilleschote | 100 ml Wasser | 100 g Zucker |
| 75 g dunkle Schokolade | 100 g Sahne | |

Einen Liter Kaffee kochen, abkühlen lassen, in Eiswürfelformen füllen und einfrieren. Milch mit Puderzucker und Vanillemark abschmecken. 100 Milliliter Wasser mit 100 Gramm Zucker aufkochen, vom Herd nehmen, die Schokolade hineinrühren und abkühlen lassen. Nun die Sahne schlagen. Die Kaffee-Eiswürfel in einer Küchenmaschine mixen, mit der gesüßten Milch mischen, (2/3 Kaffee-Eiswürfel : 1/3 Milch) mit etwas selbstgemachtem Schokoladensirup abschmecken, in Gläser füllen und ggf. mit geschlagener Sahne garnieren.

Alexander Herrmann am 14. August 2014