

Genießen

Maike Fröhlich

Donnerstag, den 29.06.2023

Erdbeer-Eiskaffee

Für 1 Getränk

Zutaten:

150 ml Kaffee, gekühlt
100 ml Milch
50 ml Schlagsahne
50 g gefrorene TK-Erdbeeren
1 TL Vanillezucker

Außerdem:

Standmixer
Eispokal/Eisglas hoch, mit Fuß (alternativ großes Latte macchiato-Glas)
langer Löffel
langer Strohhalm, wenn gewünscht

Zubereitung:

1. **Für den Eiskaffee** wird der Kaffee nach Art der Wahl zubereitet. Man nehme am besten eine vollmundige, runde Kaffeesorte, die kontrastiert mit den süßen Erdbeeren.
2. Kaffee abkühlen lassen und 30 Minuten tiefkühlen.
3. Milch, Sahne, Vanillezucker und gefrorene Erdbeeren in einen Standmixer geben und auf höchster Stufe kurz mixen, bis die Erdbeeren komplett zerkleinert sind.
4. Milchmasse in ein hohes Glas geben, gleich mit dem gekühlten Kaffee aufgießen und mit langem Löffel servieren, ggf. mit Strohhalm

Interessantes: Erdbeeren und Schokolade gemeinsam sind schon lange ein großes Thema und schmecken einfach wunderbar (mit Schoko überzogene Erdbeeren, dunkle Schokolade mit Erdbeerstückchen usw.). Auch die Kaffeebohne harmoniert wunderbar mit der fruchtigen Süße der Erdbeere und der Erdbeer-Eiskaffee ist eine wunderbar fruchtige und anregende Erfrischung für heiße Tage.