

Rezept

Eiskaffee mit Nuss

Ein Rezept von Eiskaffee mit Nuss, am 30.06.2024

Zutaten

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

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 Walnusssirup 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!