

EISKAFFEE AU LAIT



Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

120ml Vanilleglace
4dl Milch, kalt
2 EL sofort lösliches Kaffeepulver
2 EL Puderzucker
12 Eiswürfel

Vanilleglace und alle restlichen Zutaten im Mixglas pürieren, in die Gläser giessen.

Tipp: Eiswürfel vor dem Mixen in einen Plastikbeutel geben, mit einem Pfannenboden zu Crushed Ice klopfen.

Portion: 147kcal, F 6g, Kh 18g, E 4g



DEKO-TIPP

25g Mehl
25g Zucker
½ EL Kakaopulver
½ EL Butter, flüssig,
abgekühlt
1½ EL Wasser
1 EL gemahlene Mandeln
oder Haselnüsse

- Kakao-Mandel-Zungen:** Mehl und alle Zutaten bis und mit Wasser verrühren. Je ca. 1 Teelöffel Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech dünn ausstreichen (ca. 7 cm lang). Mandeln darüberstreuen.
- Backen:** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.