

So geht's:

Klassische Variante mit Vanilleeis

- Ein Glas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen.
- Zwei Kugeln Vanilleeis ins Glas geben.
- Den kalten Kaffee oder Espresso dazugießen.
- Nach Belieben einen Schuss Milch und etwas Zucker hinzufügen.
- Optional: Mit einem Klecks Sahne und etwas Schokosirup toppen.
- Sofort servieren – am besten mit Löffel und Trinkhalm.

Selbstgemachter Eiskaffee mit Eismaschine

- 50 ml Milch mit dem Zucker (oder der Süße deiner Wahl) in einem kleinen Topf erwärmen, bis sich alles aufgelöst hat.
- Den Kaffee und die restlichen 200 ml Milch einrühren.
- Die Mischung gut abkühlen lassen (z. B. im Kühlschrank).
- In die Eismaschine geben und nach Herstellerangabe zu einer cremigen Kaffee-Eis-Mischung verarbeiten.
- In ein Glas füllen, nach Wunsch mit Milch oder Eiswürfeln verfeinern und sofort genießen.