

Karamell-Eiskaffee



Einkaufsliste:

Für den Eiskaffee:

150ml starken Kaffee
2-3EL Karamell-Sirup
50g Vanilleeis
100ml Milch
50ml Sahne
10-15 Eiswürfel

Für den Sirup:

100g Butter
300g brauner Zucker
500ml Sahne
Prise Meersalz

So wird's gemacht:

Zunächst Karamellsauce vorbereiten. In einem Topf Butter schmelzen und den braunen Zucker hinzugeben und gut verrühren. Masse erhitzen bis der Zucker geschmolzen ist. Nun die Sahne sowie die Prise Salz hinzufügen. Masse für 5-6 Minuten köcheln lassen. Masse abschmecken und gerne noch einmal auf mittlerer Stufe 4-5 Minuten köcheln lassen.

In sterile Flaschen oder Gläser füllen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Für den Eiskaffee Kaffee brühen und mit der Hälfte der Eiswürfel in ein hohes Gefäß bzw. einen Mixer geben. Alternativ kann der Kaffee auch vorab gebrüht und zu Eiswürfel gefroren werden.

Vanilleeis und Milch hinzufügen und gut mixen. Nun die Sahne und den Sirup hinzugeben. Zwei Minuten auf höchster Stufe mixen. Die restlichen Eiswürfel hinzugeben und noch einmal auf höchster Stufe mixen sodass das Eis komplett klein gehackt ist. In ein ca. 400ml Glas geben oder zwei 200ml Gläser und nach Belieben mit mehr Sirup dekorieren. Sofort servieren.