

Karamell-Zimt-Eiskaffee



Zutaten

Für 2 Eiskaffee

Für das Zimtkaramell:

100 g Zucker

2 EL Wasser

150 ml Sahne

1 TL Zimt

Für den Kaffee:

300 ml Barista Caffè Crema

150 ml Barista Espresso

150 ml Sahne

150 ml Milch

1 EL brauner Zucker

1 Msp Zimt

200 g Vanilleeis

Nach Belieben für das Topping:

100 ml Sahne

1 Msp Zimt

So wird's gemacht:

Am Vortag den Kaffee kochen und den Kaffee in eine Eiswürfelform geben, im Tiefkühlschrank über Nacht durchkühlen lassen.

Für das Zimtkaramell Zucker und Wasser in einen Topf geben und auf mittlerer Hitze erwärmen bis der Zucker geschmolzen ist. Jetzt hochstellen und karamellisieren lassen. Wenn die Masse goldbraun ist, den Topf sofort von der Kochstelle nehmen und die Sahne vorsichtig hinzufügen. Gut verrühren, zum Schluss den Zimt einrühren und abkühlen lassen. Wenn die Masse zu dickflüssig ist, etwas mehr Wasser hinzufügen.

Sahne für das Topping steif schlagen und kühl stellen.

Für den Eiskaffee den Espresso brühen. Eiswürfel, Kaffee und Milch in einen großen Mixer geben und auf höchster Stufe 15 Sekunden pulverisieren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und nochmals mixen.

Karamellsauce in einen Spritzbeutel geben oder mit einem Teelöffel an den Glasrand verteilen, sodass ein Karamellmuster entsteht. Sofort den Eiskaffee eingießen. Mit Sahne, Karamellsauce und Zimt nach Belieben toppen und servieren.

