



Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Wasser	200 ml
Kaffee	1 EL
Schlagsahne	30 g
Vanilleeis	1 EL
Schokoladenstreusel, Zartbitter	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Wasser erwärmen und in einer Tasse Kaffeepulver damit aufgießen. Kaffee abkühlen lassen.

2. Inzwischen in einem hohen Gefäß Sahne mithilfe eines Handrührgerätes mit Schneebesen steif schlagen. Kaffee in eine Glas geben. Eine Kugel Vanilleeis in den Kaffee geben, Sahne darübergeben und mit Schokostreuseln garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	141 kcal
Kohlenhydrate	16 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	7 g