

Eiskaffee

Zutaten:

- 1 Kanne Café Organico *
- etwas Mascobado Vollrohrzucker *
- 2-3 Stangen Zimt*
- 1 Becher Sahne
- Vanille-Eis
- nach Belieben Bio-Noir-Schokolade *
- nach Belieben Café-Cremé-Likör *
- nach Belieben Schoko-Cremé-Likör *

* *imWeltladen erhältlich*



Zubereitung:

- 1 Zimtstangen in den heißen Kaffee geben und 1 Stunde ziehen lassen. Zimtstangen heraus nehmen und den Kaffee mit Mascobado-Zucker nach Geschmack süßen.
- 2 Die Hälfte der Sahne zugeben und umrühren. Im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.
- 3 Vanille-Eis-Kugeln nach Geschmack in Gläser füllen und mit der gekühlten Kaffeemischung aufgießen.
- 4 Die restliche Sahne steif schlagen und auf die Gläser verteilen. Mit geraspelter Schokolade verzieren.
- 5 Nach Geschmack: Café-Creme-Likör oder Schoko-Creme-Likör über die Sahne träufeln. Geraspelte Bio-Noir-Schokolade zum Garnieren verwenden.