

Eiskalte Kaffeespezialitäten

Würzig: Spiced Ice Coffee

Zutaten:

- 40 g mittelfein gemahlener Kaffee *
- 4 EL Rohrohrzucker *
- 2 Stangen Zimt*
- 5 Gewürznelken*
- 12 Eiswürfel
- 4 EL kalte Sahne

** im Weltladen erhältlich*

Zubereitung:

- ☉ Zimtstangen in Stücke brechen, mit den Nelken und dem Zucker in eine Kaffeekanne füllen.
- ☉ Aus ½ l Wasser und dem Kaffeepulver einen kräftigen Filterkaffee bereiten und über die Gewürze und den Zucker gießen.
- ☉ Erst vollständig abkühlen lassen, dann in den Kühlschrank stellen und ca. 2 Std. gut kühlen lassen.
- ☉ Die Eiswürfel auf hohe Gläser verteilen, den Kaffee durch ein Sieb direkt über die Eiswürfel gießen.
- ☉ Die Sahne kreisförmig über den Kaffee träufeln, die Gläser mit Trinkhalmen servieren.

Klassiker: Iced Cappuccino

Zutaten:

- 6 Portionen starker frisch zubereiteter Espresso *
- 2 – 3 EL Rohrohrzucker *
- 8 Eiswürfel
- 150 ml Milch

** im Weltladen erhältlich*

Zubereitung:

- ☉ Espresso zubereiten, abkühlen lassen und für ca. 2 Std. kühlen.
- ☉ Espresso, Zucker und Eiswürfel im Mixer oder Shaker kräftig schütteln oder mixen, bis das Eis zerkleinert ist.
- ☉ Milch zugeben und schaumig mixen oder schütteln.
- ☉ Sofort in hohe Gläser füllen und servieren.