



Eiskalte

ERFRISCHUNG

Liebes Community Mitglied,

vor allem im Sommer kühle ich mich zwischendurch gerne mit einem Eiskaffee ab. Da sind Frappés oder andere „eisige“ Kaffee-Spezialitäten eine willkommene Abwechslung. Ich kann es kaum erwarten, mich von deinen Rezepten inspirieren zu lassen. Teile deine Erfrischungen mit der Community.

Deine Iudre



*Erhalte dein
Badge Kaffee-Gourmet*

Lade deine Kaffeekreation hoch und
sammle mindestens 15 Likes



Mit etwas Glück kommst du ins
Community Rezeptbuch



UNSERE LIEBLINGSREZEPTE AUF EINEN BLICK

Selbstgemachter Frappé	4
„Muntermacher“ Cold Brew Holunder	5
Iced Mint Latte Macchiato	6
Kalter Eierlikör Butterschokolade Kaffee	7
Iced Caramel Latte	8
(N)ICE Kaffee	9
Sillisimas Frappé	10
Nusszauber	11
Frappuccino à la Caramel	12
Kaffeedreme mit Milchschaum	13



Selbstgemachter Frappé



Zutatenliste

- 1 Shot Espresso
- 2 Shots Milch
- 1 Kugel Vanilleeis (oder andere Sorte)
- 1 Glas Eiswürfel
- Bei Bedarf Sahne

Und so wird's gemacht:

Falls der Espresso noch heiß ist, diesen erst mit der Milch vermischen.

Danach alle Zutaten in einen Blender oder einen Mixer geben, der Eiswürfel zerkleinern kann. Alles gut zerkleinern, sodass es cremig wird.

In ein Glas füllen und servieren. Bei Bedarf mit Sahne verzieren.



„Muuterwacher“ Cold Brew-Holunder



Zutatenliste

- 3 EL Holundersirup oder Marmelade
- 100 ml Milch
- 200 ml Kaffee
- Etwas Sahne

Und so wird's gemacht:

Holundersirup oder pürierte Marmelade ins Glas geben.

Anschließend erst den abgekühlten Kaffee und dann die Milch dazugeben.

Bei Bedarf Sahne mit etwas Sirup vermischen und als Häubchen oben draufsetzen.

Iced Mint Latte Macchiato



Zutatenliste

- 15 ml Pfefferminz-Sirup
- 15 ml Agavendicksaft
- 150 ml geschäumte Milch
- 1 Espresso Sizilianer Art
- einen großen Eiswürfel

Und so wird's gemacht:

Den Sirup über einen großen Eiswürfel in ein großes Glas geben.

Die aufgeschäumte Milch hinzugeben und anschließend vorsichtig den Espresso in das Glas füllen. Es entstehen feine Schichten.

Nach Geschmack noch etwas Agavendicksaft hinzufügen.



Kalter Eierlikör Butterschokolade Kaffee



Zutatenliste

- Cafissimo Espresso
Butterschokoladekapsel
- Wasser zur Zubereitung des Espresso
- 20 ml Eierlikör
- 40 ml Milch
- 1 Kugel Eierliköreis
- Bitterschokolade

Und so wird's gemacht:

Espresso mit der Cafissimo zubereiten und abkühlen lassen.

Eierliköreis in ein Glas geben, Likör darüber geben, dann Milch und kalten Kaffee.

Mit geraspelter Schokolade versehen.

Iced Caramel Latte



Zutatenliste

- 2 Cafissimo Butterschokolade Espresso Kapseln
- 150 ml Milch oder Milchersatz
- 8 große Eiswürfel
- 1 gehäufter EL Caramelsauce oder Caramel-Kondensmilch oder Dulce de Leche

Und so wird's gemacht:

In ein großes Glas die Caramelsauce unten rein geben, darüber die Eiswürfel legen.

Milch darüber gießen, man sollte die Eiswürfel noch etwas sehen.

Mit der Cafissimo-Maschine den Espresso zubereiten und langsam ins Glas über die Eiswürfel laufen lassen.

(N)ICE Kaffee



Zutatenliste

- 3 große Bananen (ansonsten 4 kleinere)
- Ca. 260 ml Cafissimo Butterschokolade Espresso
- ca. 180 ml 1,5 % Milch oder Milchersatz
- 1 EL Karamell-Sauce

Und so wird's gemacht:

Vorab: die Bananen klein schneiden und einfrieren, ca. 1 Tag lang.

Ca. 2 bis 3 Stunden vor dem Genießen: 260 ml Espresso (aus Cafissimo Butterschokolade Espresso Kapseln) kochen. 160 ml davon in den Kühlschrank stellen.

Gefrorene Bananen in einen Standmixer geben, 100 ml vom gekochten Espresso dazugeben, 100 ml Milch und Karamell-Sauce dazugeben. Alles pürieren und in einer Schüssel einfrieren für mindestens 2 bis 3 Stunden.

Kurz vor dem Genießen: In 2 große (ca. 400ml) Gläser, jeweils 200 g von der gefrorenen Nice Cream geben.

Anschließend in jedes Glas 80 ml vom gekühlten Espresso und in jedes Glas 40ml Milch geben, umrühren und genießen.



Sillisiwas Frappé



Zutatenliste

- 3 Kapseln Butterschokolade Espresso, Kaffee zu Eiswürfeln einfrieren → 1 Tasse Kaffee Eiswürfel
- halbe Tasse normale Eiswürfel
- 200 ml kalte Milch
- 2 EL Karamellsirup
- 2-3 EL Schlagsahne
- Schokosplitter

Und so wird's gemacht:

1. Die Butterschokolade Espresso Eiswürfel (1 Tasse), halbe Tasse normale Eiswürfel, Milch und Karamellsirup im Mixer zu einem Frappé mixen.

Den Frappé mit frisch geschlagener Sahne und Schokosplittern garnieren.





Zutatenliste

- 150 ml selbstgemachte Haselnussmilch
- 50 ml Milch 1,5 %
- 1 Espresso Roasted Haselnuss
- 1 EL Baileys
- 1 EL Haselnusscreme
- 1 TL gemahlene Haselnüsse oder dunkle Schokoraspeln
- Ggf, eine Kugel Haselnusseis

Und so wird's gemacht:

Espresso zubereiten und abühlen lassen.

Die Haselnusscreme auf der Glasinnenseite verteilen.

Kalte Haselnussmilch und Baileys ins Glas geben.

Milch kalt aufschäumen. Espresso ins Glas geben und mit Milchschaum toppen.

Mit gemahlene Haselnüssen oder Schokoraspel bestreut servieren. Bei Bedarf noch eine Kugel Haselnusseis hinzugeben.

Frappuccino à la Caramel



Zutatenliste

- 2 Kapseln Cafissimo Espresso Toasted Nut
- 150 ml Milch oder Sahne
- 2 EL Caramel Sirup
- 1 EL Kakaopulver (ungesüßt)
- ca. 20 Eiswürfel
- Schlagsahne zum Toppen

Und so wird's gemacht:

Den Espresso und die Milch/Sahne in einen Mixer geben und kurz durchmischen.

Jetzt den Caramel Sirup und das Kakaopulver dazu geben und nochmals für ca. 15 Sekunden mixen.

Zum Schluss die Eiswürfel hinzufügen.

Nochmals mit einer hohen Leistungsstufe 40-60 Sekunden mixen.

Jetzt nur noch in schicke Gläser füllen und mit Sahne verzieren.



Kaffeecreme mit Milchschaum



Zutatenliste

- 5 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 125 ml Espresso
- 200 g Mascarpone
- 150 ml Schlagsahne
mindestens 30 % Fettgehalt
- Milchschaum
- Kakaopulver oder Zimt

Für 4 Portionen

Und so wird's gemacht:

Den Zucker mit dem Salz in einem kleinen Topf goldbraun karamellisieren, mit dem Espresso ablöschen und etwa 3-4 Minuten einkochen lassen. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Die Mascarpone unterrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Die Kaffeecreme in Tassen füllen. On Top Milchschaum geben und mit Kakaopulver oder Zimt bestreuen.

