

# Eiskaffee // Frappé

Genießt Ihr auch alle das tolle Wetter? Wir sind begeistert und befinden uns entweder im Freibad oder die Kinder spritzen sich den halben Tag lang im Garten mit dem Rasensprenger ab. Hier kommt für Euch - anstatt dem Rasensprenger - die erwachsene Variante für gute Abkühlung. Mein Mann kam neulich mit der Idee nach Hause, wir könnten ja mal Kaffee einfrieren und Eiskaffee daraus machen. Gesagt, getan - ich hab den duftenden Kaffee also in einer Eiswürfelform eingefroren und am nächsten Tag gleich nen leckeren Frappé zubereitet. Ein paar Tage später dann noch eine andere Variation und nun weiß ich, was im Sommer immer in unserer Gefriertruhe zu finden sein wird...

Mehr als Kaffee und Milch braucht Ihr nicht, um Euch bei dieser Hitze eine Erfrischung zu zaubern - probiert es aus!!! Für meine zweite Variante ist ein leistungsfähiger Mixer von Vorteil.



Zutaten (für 2 Portionen):

---

- **1-2 Tassen Kaffee**

- **etwas Zucker**
  - **ca. 200-300 ml kalte Milch**
- 

Den heißen Kaffee nach Belieben zuckern, abkühlen lassen. In eine Eiswürfelform gießen und einfrieren (bei mir hat von der Menge her 1 Tasse Kaffee und 1 Espresso in die Form gepasst - je nach Größe müsst Ihr die Kaffeemenge einfach anpassen). Am nächsten Tag die Milch in zwei Gläser verteilen, die Eiswürfel dazugeben und genießen.

Für die Frappé-Variante die Kaffee-Eiswürfel im Mixer zerkleinern, etwas Milch zugeben und nochmal kurz durchmischen. In Gläser verteilen, evtl. mit mehr Milch aufgießen.



Tipps:

- Dazu passt auch gut eine Kugel Vanille- oder Schokoeis und/oder geschlagene Sahne.
-