



Aus der Heimat der Frische

 10 Minuten

 Einfach

Eiskaffee mit Karamellschaum

Achtung, Eisberg voraus! Der cremig-kühle Klassiker mit leckerem Karamellschaum sorgt für ordentlich Abkühlung an warmen Sommertagen.

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

Schlagsahne und Karamellsirup in eine Schüssel geben und mit einem Rührbesen schaumig schlagen.

Schritt 2

4 Becher oder Gläser mit je 2 Kugeln Sahneis befüllen und mit Eiskaffee fluten.

Schritt 3

Einen ordentlichen Klecks Karamellschaum hinzugeben und mit Karamellsauce dekoriert servieren.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2305/548

Fett (g): 22,3

Kohlenhydrate (g): 73

Eiweiß (g): 13,7



Zutaten

4 Portionen

150 ml MILRAM frische Schlagsahne 30%

20 ml Karamellsirup

8 Kugeln Sahneis, z.B. Vanille

500 ml MILRAM Eiskaffee

Karamellsauce