



- ♥ 130 g Eiswürfel (du kannst auch Eiswürfel aus Kaffee nehmen)
- ♥ 250 ml Milch
- ♥ 1-2 EL Löskaffee (je nachdem wie stark du ihn magst)
- ♥ Variante ev 40 g Zucker oder etwas Agavensirup

1. Variante: zu Beginn 40 g Zucker 10 Sek / Stufe 10 pulverisieren
2. Eiswürfel zugeben und 20 Sek / Stufe 10 crushen und mit dem Spatel nach unten schieben
3. Milch und 2 EL Löskaffee zugeben und 15 Sek / Stufe 5,5 aufschäumen und in Gläsern gleich servieren

EISKAFFEECREME

Wie den Eiskaffee - nur im nächsten Schritt den Rühraufsatz einsetzen und 2 Minuten auf Stufe 4 cremig rühren!

EISKAFFEE MIT BAILEYS

Ersetze 20 ml Milch durch Baileys.

Viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen wünscht dir Birgit König Ottermayer.

Lass es dir gut schmecken! ♥