



## Eiskaffee

### Zutaten:

400ml Kaffee  
 Zucker  
 nach Belieben  
 4 Eiswürfel  
 150g Vanilleeis  
 150g Schlagobers  
 Eiswaffeln  
 zum Garnieren

### Zubereitung

Klassischen Kaffee zubereiten. Nach Belieben in den heißen Kaffee etwas Zucker auflösen. Kaffee mind. 30 Minuten kühlstellen. Kaffee auf 2 hohe Gläser (à 250 ml) verteilen. Ca. 2 Eiswürfel in jedes Glas geben. Je 2 kleine Kugeln) in jedes Glas geben. Schlagobers steif schlagen und auf die Gläser verteilen. Nach Belieben mit Schokoraspeln und Eiswaffeln garnieren.



## Desserts

