

# Karamell Eiskaffee



## Zutaten

### Für den Kaffee:

2 Tassen kalter Filterkaffee  
300 g Crushed Ice  
2 El Karamellsirup

### Für das Topping:

200 ml Sahne  
Spritzbeutel  
2 El Karamellsirup

## Zubereitung

1. Kaffee für 2 Gläser kochen und kalt stellen.
2. Für das Topping Sahne schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Falls es schnell gehen soll stattdessen Sprühsahne verwenden.
3. Den abgekühlten Kaffee, 2 El Karamellsirup und das Crushed Ice auf zwei Gläser verteilen und gut umrühren.
4. Sahne auf die Oberfläche spritzen, mit Karamellsirup beträufeln und genießen.