

## Rezept: Eiskaffee

### Zutaten für 2 Portionen:

400 ml heißer Kaffee  
ca. 80 ml Kaffee (für Eiswürfel)  
4 Kugeln Vanilleeis  
100 g Schlagsahne  
Zucker nach Bedarf  
Schokoladensplitter zum Bestreuen



### Vorbereitung:

ca. 80 ml Kaffee kochen und abkühlen lassen. Danach in eine Eiswürfelform gießen und über Nacht ins Gefrierfach stellen.

### Zubereitung:

1. Kaffee kochen und nach Bedarf mit Zucker süßen. Abkühlen lassen und anschließend in den Kühlschrank stellen.
2. 100 g Schlagsahne steif schlagen. Danach ebenfalls kühl stellen.
3. Zwei Kugeln Vanilleeis in ein hohes Glas geben. Eiswürfel hinzufügen und mit dem kalten Kaffee übergießen. Danach die geschlagene Sahne hinzugeben.
4. Mit den Schokosplitttern dekorieren.
5. Genießen!