REZEPT FÜR ORANGEN-EISKAFFEE



ORANGEN-EISKAFFEE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Gläser | 15 Min.

Zutaten

- 8 SweetFamily Fairtrade Rohrzuckerwürfel
- 2 Bio-Orangen
- 5 TL Kaffeepulver
- ½ TL Kardamom (gemahlen)
- 800 ml Wasser
- 4 Kugeln Vanilleeis

3023

ZUBEREITUNG

79	1	12	3
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Portion	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Die Zuckerwürfel an den Orangenschalen abreiben, bis sie die Aromen der Schale aufgenommen haben. Die Zuckerwürfel in vier Gläser verteilen.

2. Die Orangenschalen dünn abschälen und in die Gläser hängen.

3. Aus Kaffeepulver, Kardamom und 800 ml kochendem Wasser einen Kaffee kochen.

4. Einen Löffel in die Gläser stellen und den heißen Kaffee hinein gießen. Den Löffel heraus nehmen. Vier Kugeln Vanilleeis auf die Gläser verteilen und mit Strohhalmen sofort servieren.