



Pikant-würziger Eiskaffee

Zutaten

- 2 Tassen stark gebrühter Kaffee, abgekühlt
- 1 Tasse Milch
- 2 Kugeln Vanilleeis
- 2 Esslöffel Schokoladensirup
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 1/4 Teelöffel gemahlener Chili
- Geschlagene Sahne
- Kakaopulver (zur Dekoration)
- Eiswürfel



Zubereitung

1. Bereite den starken Kaffee zu und lasse ihn abkühlen. Du kannst ihn auch vorher in den Kühlschrank stellen, um den Vorgang zu beschleunigen.
2. Gib den abgekühlten Kaffee, die Milch, das Vanilleeis, den Schokoladensirup, den Honig, den Zimt, den Ingwer und den Chili in einen Mixer. Mixe alles gut durch, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
3. Fülle ein Glas zu einem Drittel mit Eiswürfeln und gieße dann den pikant-würzigen Eiskaffee darüber.
4. Dekoriere den Eiskaffee mit einer großzügigen Portion geschlagener Sahne. Du kannst sie einfach auf die Oberfläche geben oder eine Spritztüte verwenden, um hübsche Muster zu zaubern.
5. Bestäube den Eiskaffee mit etwas Kakaopulver, um ihm einen zusätzlichen Hauch von Würze zu verleihen.
6. Optional: Für eine noch intensivere würzige Note kannst du eine Prise gemahlene Pfeffer oder eine Prise Cayennepfeffer hinzufügen.
7. Genieße den pikant-würzigen Eiskaffee, indem du ihn umrührst, um alle Aromen zu vermischen, und dann einen erfrischenden Schluck nimmst. Die Kombination aus Kaffee, Eis und den pikanten Gewürzen wird dich angenehm überraschen.