



## Benötigte Zutaten

Für den gerührten Wiener Eiskaffee

250 ml Kaffee

2 Handvoll Eiskwürfel

1 Glas Wasser

250 ml **Premium Schlagobers**

1 Schuss Amaretto (optional)

2 Kugeln Vanilleeis

etwas Kakaopulver

Für den italienischen Eiskaffee (Affogato)

1 Glas Kaffee

2 Handvoll Eiskwürfel

1 Glas Wasser

250 ml **Premium Schlagobers**

4 Kugeln Vanilleeis oder Kaffeeis

etwas Kakaopulver

## Eiskaffee gerührt & als Affogato

Gerührt oder zum Löffeln, das ist hier die Frage: Welches Team Eiskaffee sind Sie? Die Italo Variante a la Affogato (gerne auch mit Kaffeeis) oder klassischer Wiener gerührter Eiskaffee mit Vanilleeis. Einfach zubereitet, doppelt gut!

### Anleitung

#### Für den gerührten Wiener Eiskaffee

1. Den Kaffee in einem Glas in einen Topf stellen. In den Topf Eiskwürfel und kaltes Wasser geben und auskühlen lassen.
2. Schlagobers steif schlagen.
3. Den gekühlten Kaffee optional mit Amaretto verfeinern, mit dem Eis verführen und auf zwei hohe Gläser aufteilen.
4. Mit einer Haube Schlagobers abschließen und mit Kakaopulver servieren.

#### Für den italienischen Eiskaffee (Affogato)

5. Den Kaffee in einem Glas in einen Topf stellen. In den Topf Eiskwürfel und kaltes Wasser geben und auskühlen lassen.
6. 200 ml Schlagobers steif schlagen.
7. Zwei bis drei Esslöffel gekühlten Kaffee in ein hohes Glas geben. Zwei Eiskugeln pro Glas hinzufügen und den restlichen Schlagobers auf die beiden Gläser aufteilen und weitere zwei bis drei Esslöffel gekühlten Kaffee dazugeben.
8. Mit einer Haube Schlagobers abschließen und mit Kakaopulver servieren.

*SalzburgMilch*



Ein Rezept von  
[cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)