



Benötigte Zutaten

25 ml	Espresso
10 ml	Flüssigzucker
70 ml	Premium Alpenmilch 1,5 %
	Eiswürfel

Kalter Cappuccino

Ein kalter Cappuccino sorgt an warmen Tagen für den nötigen Koffein-Kick, ganz ohne auf den gewohnten Milchschaum verzichten zu müssen. Espresso wird frisch zubereitet und im Rührglas mit Eiswürfeln, Flüssigzucker und kalter Milch schnell verrührt, damit die Kälte gleichmäßig einzieht, bevor das Eis mit einem Strainer wieder herausgefiltert wird. Den letzten Schliff gibt cremig aufgeschäumte kalte Milch, die zum Schluss oben auf das Glas kommt. Damit bleibt bei diesem kalten Cappuccino Rezept der Charakter des klassischen Cappuccinos erhalten, nur eben erfrischend kühl. Wer ein Iced Cappuccino Rezept sucht, das ohne viel Aufwand auskommt, findet hier eine schnelle Variante für zuhause.

Anleitung

1. Das Glas kühlen.
2. Den Espresso in der Tasse zubereiten.
3. Eiswürfel, Flüssigzucker, 40 ml kalte Milch und zum Schluss den Espresso in ein Rührglas geben.
4. Alle Zutaten schnell mit einem Mixlöffel verrühren, anschließend in das Glas füllen, dabei das Eis mit einem Strainer herausfiltern.
5. Die restliche Milch (30 ml) in einem Kännchen mit dem elektrischen Aufschäumer aufschlagen, bis sie eine cremige Konsistenz hat.
6. Den Milchschaum in das Glas füllen und servieren.

Tipps

Glas vorkühlen: Das Glas vor der Zubereitung kühlen, so bleibt der kalte Cappuccino länger auf Temperatur und der Eiswürfel-Einsatz im Rührglas

SalzburgMilch



verwässert das Getränk weniger.

Milchschaum separat aufschlagen: Die restliche Milch erst nach dem Verrühren der übrigen Zutaten mit dem elektrischen Aufschäumer aufschäumen, so bleibt der Schaum cremig und stabil, wenn er zuletzt aufs Glas kommt.

Süße anpassen: Die Menge an Flüssigzucker lässt sich je nach gewünschter Süße variieren, das macht dieses kalte Cappuccino Rezept flexibel für unterschiedliche Geschmäcker.



Ein Rezept von
illycaffè