

Ohne Fleiß kein Eis.

Ein bisschen was muss man für dieses leckere Getränk tatsächlich tun. Aber es lohnt sich. Eure Freunde werden staunen, wenn ihr sie mit einem selbst gemachten Eiskaffee bewirtet!

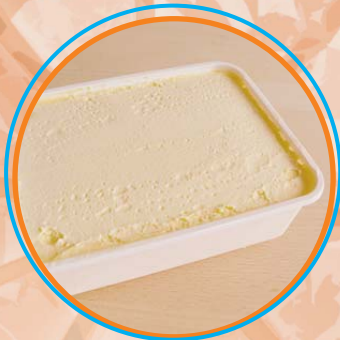
Hier sind die Zutaten:



1 Liter kalte Milch



2 Teelöffel
Kinderkaffee
(koffeinfreier Getreide-
kaffee)



6 große Kugeln
Vanilleeis



ein Schneebesen



6 Esslöffel
lösliches Kakao-
pulver (instant)



2 Esslöffel
Zucker



1/2 Teelöffel
Zimt
(je nach Geschmack
auch weniger)

Außerdem:

Eine große Schüssel, ein Messbecher, 150 ml heißes Wasser und 6 große Gläser.

Dann kann's losgehen:

Als erstes rührt ihr das **Kaffeepulver** und den **Zucker** in das heiße **Wasser** ein. Kräftig rühren, bis sich alles aufgelöst hat und der Zucker nicht mehr knirscht.



Dann kommt der Rest (außer dem Eis, das muss noch warten): zuerst die **Milch**, dann der **Zimt** (rühren, rühren, rühren) und zuletzt der **Kakao**. Es sind noch Klümpchen zu sehen? Dann nochmals: rühren, rühren, rühren.

Die Mischung kommt jetzt für 1-2 Stunden in den Kühlschrank.

Danach müsst ihr noch einmal ... na? Richtig: rühren! Nun schüttet ihr die schaumige Flüssigkeit vorsichtig in einen Messbecher. (Lasst euch helfen!) Von dort verteilt ihr sie in die Gläser. Vorher gebt ihr in jedes Glas **eine Kugel Eis**. Diesen Eiskaffee habt ihr euch jetzt redlich verdient!

Fessies Tipp:

Mit farbigen Schirmchen und bunten Sticks sieht der Eiskaffee genauso toll aus, wie in der Eisdiele. Es gibt übrigens auch dünne Keksröllchen, die ihr wie einen Strohhalm verwenden könnt. Das ist umweltfreundlich und lecker.

