

## WIENER EISKAFFEE

Holen Sie sich den Klassiker des Wiener Eissalons schnell und einfach nach Hause. Mit diesem Rezept gelingt ein original Wiener Eiskaffee.

### Zutaten für 9 Portionen

1 l	Brühkaffee (kalt)
1 Becher	<b>Schlagobers</b>
1 Schuss	Amarettolikör
60 g	<b>Zucker (braun)</b>
500 g	Vanilleeis
1 Prise	Kakaopulver



### Zutaten für die Deko

9 Stk	Amarettini
-------	------------

### Zubereitung

- 1 Brühen Sie 1 Liter starken Kaffee wie gewohnt in der Kaffeemaschine. Dieser wird nun für 2 Stunden kaltgestellt.
- 2 In einer Schüssel wird nun der Schlagobers mit einem Mixer steif geschlagen.
- 3 Der Kaffee wird mit dem Zucker und dem Amaretto vermischt und gleichmäßig auf die Gläser aufgeteilt.
- 4 Nun werden mit einem Esslöffel aus dem Vanilleeis ein Stück entnommen und in jedes Glas gegeben. (zergeht etwas sehr schnell)
- 5 Weiters kommt der Schlagobers obendrauf, die **Amarettini** können neben dem Glas als Deko aufgelegt werden.

### Tipps zum Rezept

Nach Wunsch mit etwas Kakao bestreuen und mit Trinkhalm servieren.