Frappuccino – aus dem Thermomix



Auch wenn es naß

und kalt ist ….. eigentlich haben wir doch Sommer.

Die wenigen Sonnenstrahlen, die es heute durch die grauen Wolken geschafft haben mußten dann reichen, um endlich dieses Rezept auszuprobieren.

Zugegeben, ich war sehr skeptisch. Bisher habe ich schließlich richtigen Kaffee zubereitet, abkühlen lassen, um ihn dann mit Vanilleeis und einem Schuß Kaffeelikör aufzupeppen.

Diese neue Variante ist aber dank der enormen Mixkraft vom „Wunderkessel“ so dick und cremig wie ein reichhaltiges Milchshake. Der Geschmack kommt absolut an die Frappuccinos der bekannten Kaffee-Ketten heran.

Ein anderer starker Mixer wird bestimmt auch ein tolles Ergebnis hervorbringen.

Für 3 Gläser :

70 gr Zucker

3 EL löslicher Kaffee

250 gr Eiswürfel

500 gr Milch

Zucker und Kaffeepulver ***10 Sekunden / Stufe 10*** pulverisieren. Unbedingt den Meßbecher aufsetzen – es staubt !

Eiswürfel zugeben und ***20 Sekunden / Stufe 10*** zerkleinern.

Milch einfüllen und ***15 Sekunden / Stufe 6*** schaumig schlagen.

Wer mag könnte zusammen mit der Milch auch noch einen guten Schuß von seinem Lieblingskaffeesirup hinzufügen.


www.kochen-basteln.de