



KAFFEESIRUP + EISKAFFEE

Für den Kaffeesirup:

Ca. 300 ml übrig
gebliebener Kaffee

- Den Kaffee auf dem Herd etwa um die Hälfte einköcheln lassen.

100 g Zucker
Gewürze nach Wahl z.B.
Vanille, Zimt, Nelken,
Kardamom

- Zu dem Kaffee den Zucker und die Gewürze geben.
- Diese Mischung einige Minuten weiterköcheln lassen.

- Anschließend in ein sauberes Gefäß füllen und verschließen.

Für den Eiskaffee:

20 ml Kaffeesirup
150 ml Hafermilch

- Den Kaffeesirup mit der Hafermilch in einem Glas vermischen und nach Belieben mit Eiswürfeln kühlen.

