

# Eiskaffee



Zubereitungszeit: etwa 15 Min.  
Abkühlzeit: etwa 2 Stunden

## Für 6 Personen

*6 Tassen sehr heisser Kaffee  
1 Vanilleschote  
12 TL Zucker  
6 Kugeln Vanilleeis  
leicht geschlagener Rahm  
zum Garnieren*

Den Kaffee frisch zubereiten. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und in eine hitzefeste Karaffe oder Kanne geben. Den heissen Kaffee darüber giessen und den Zucker gründlich einrühren. Den Kaffee etwas abkühlen lassen, dann in den Kühlschrank stellen, bis er kalt ist. Passende Gläser bis zur Hälfte mit Kaffee füllen. In jedes Glas 1 Kugel Vanilleeis geben und gleich einen Strohhalm dazustecken. Den leicht geschlagenen Rahm darüber verteilen und **sofort servieren.**