

## Cold Brew Kaffee mit Frosties-Milchschaum



© Cold Brew Kaffee - Rezepte mit Herz



15 min plus Wartezeit



leicht



4

Kalter Kaffee soll ja schön machen, ist aber eigentlich nicht gerade für seinen tollen Geschmack berühmt.

Das wollen wir ändern. Mit diesem Rezept für Cold Brew Kaffee mit Frosties-Milchschaum.

Unbedingt ausprobieren, er ist unfassbar lecker, perfekt für die aktuelle Sommerhitze und schön macht er auch noch ;)

Mehr zum Trendthema findet ihr in der kommenden Ausgabe von Rezepte mit Herz!

Lasst es euch schmecken!

### Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |                  |                            |
|--------------------------|------------------|----------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b>     | Kaffeebohnen               |
| <input type="checkbox"/> | <b>1000 g</b>    | gefiltertes Leitungswasser |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 Tasse/n</b> | Frosties                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>200 g</b>     | Milch, 1,5 %               |

## Zubereitung

1. Kaffeebohnen in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Leitungswasser dazugeben, 5 Sek./Stufe 5 vermischen, in ein Gefäß umfüllen und im Kühlschrank ca. 12 Stunden (über Nacht) ziehen lassen.
2. 2 Tassen zur Hälfte mit Frosties füllen und mit Milch bis oben hin aufgießen, ebenfalls im Kühlschrank 12 Stunden (über Nacht) ziehen lassen.
3. Am nächsten Morgen den Kaffee in eine French Press umfüllen und herunterdrücken, Alternativ durch einen Kaffeefilter gießen, um den Kaffeesatz zu entfernen.
4. Das Garkörbchen in den kalten Mixtopf stellen, die Milch in den Mixtopf gießen und die aufgeweichten Frosties damit auffangen, das Garkörbchen entfernen. Die aufgeweichten Frosties anderweitig verwenden. Die Milch 4 Min./Stufe 4 aufschäumen.
5. Den kalten Kaffee mit dem kalten Milchschaum sofort servieren, ggf. Eiswürfel in den Kaffee geben, damit er richtig schön kalt ist.