

# AMARULA MILCHSHAKE

## ZUTATEN:

1 Glas Eiswürfel

100 ml frisch gebrühter starker Kaffee

50 ml Amarula

50 ml Milch

1 Kugel Vanilleeis

Zutaten für das Topping:

200 ml Schlagsahne

1 TL Vanillezucker

Schokoladensoße

## ZUBEREITUNG:

Zuerst wird der Kaffee gekocht und direkt in ein Glas mit Eiswürfeln gegossen, so kühlt er schnell ab und wird nicht bitter. Damit der Kaffee nicht zu sehr verwässert, wird er durch ein Sieb abgegossen.

Den Kaffee zusammen mit 50 ml Amarula, 50 ml Milch und einer Kugel Vanilleeis im Mixer kurz schaumig pürieren. Den fertigen Milchshake in ein Glas füllen. An heißen Tagen ist es gut, in das Glas noch einen großen Eiswürfel zu geben, damit der Milchshake länger kalt bleibt. Der Vorteil von großen Eiswürfeln ist, dass sie langsamer schmelzen und den Milchshake nicht so schnell verwässern.

Wer mag, kann dem Milchshake noch einen dicken Sahnetuff und etwas Schokoladensoße verpassen. Dazu die Sahne mit dem Vanillezucker fest aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Sahne auf den fertigen Milchshake geben und mit Schokoladensoße verzieren. Jetzt müsst ihr euch nur noch zurücklehnen und genießen.

[/dkpdf-columns]