

# Eiskaffee



## Zutaten

### Zutaten für ein Glas:

5 cl ECKES Edelkirsch

50 g Schlagsahne

1 Kugel Vanille- oder  
Kirscheis

150 ml kalten starken Kaffee

1 TL Zartbitterschokolade

## Zubereitung

Die Schlagsahne steif schlagen. Vanilleeis und ECKES Edelkirsch mit einem Pürierstab cremig pürieren und sofort in ein Glas geben.

Das Ganze langsam mit dem kalten Kaffee aufgießen und die geschlagene Sahne oben drauf setzen.

Mit einem Messer dicke Locken von der Schokolade abschaben, den Eiskaffee damit bestreuen und eine Kirsche oben draufsetzen.

*Tipp: Wer kein fertiges Kirscheis zur Hand hat, kann einfach Vanilleeis mit einer Handvoll entkernter Süßkirschen pürieren und für den Eiskaffee verwenden. Wem das zu aufwändig ist, kann die Kugel Vanilleeis einfach so in das Glas geben und mit ECKES Edelkirsch übergießen.*