

Hier und heute



Brasilianische Limonade und Fluffy Coffee

Karin Steinhoffs brasilianische Limonade aus frischen Limetten ist super schnell gemacht und weckt Sommergefühle. Für Kaffee-Freunde zaubert die Schokoladen-Sommelière die Eiskaffee-Variante „Fluffy Coffee“: cremigen Kaffee-Schaum, der erfrischt und toll aussieht.

Die Rezepte

von Karin Steinhoff

Brasilianische Limonade

Die Zutaten

für zwei Gläser

- 4 Bio-Limetten (ungespritzt)
- 1/2 Liter kaltes Wasser
- 140 g gesüßte Kondensmilch
- Crushed Ice

Zubereitung

Die Limetten mit heißem Wasser gründlich abwaschen und trockenreiben. Die Enden abschneiden und die ganzen Früchte dann in kleinere Stücke schneiden.

Die Limettenstücke mit dem Wasser in einen Mixer geben und kurz zerkleinern (nicht länger als 12 Sekunden, damit es nicht zu bitter wird). Die Flüssigkeit dann durch ein feines Sieb abgießen.

Das Limettenwasser nun mit der Kondensmilch mischen und beides mit den Eiswürfeln zurück in den Mixer geben und durchmischen.

Crushed Ice in die Gläser geben und die Limetten-Kondensmilch-Mischung darüber gießen.

Tipp: Im Mixer lassen sich Eiswürfel auch gleich mit der Flüssigkeit mischen und zu Crushed Ice zerkleinern.

Fluffy Coffee

Zutaten

für zwei Gläser

- 2 EL Instantkaffee (am besten Espresso)
- 2 EL Zucker
- 2 EL heißes Wasser
- nach Geschmack Kakaopulver
- ca. 400 ml kalte Milch (oder eine Milchalternative)
- Eiswürfel

Zubereitung

Zu gleichen Teilen Instantkaffee, Zucker und heißes Wasser im Mixer oder mit dem Handrührgerät auf hoher Stufe mixen. Die Mischung sollte nach 4-5 Minuten eine schaumige Textur bekommen.

In die Gläser kalte Milch mit Eiswürfeln geben und die aufgeschäumten Kaffeewölkchen daraufsetzen, so dass sich beides leicht vermischt.

Etwas Kakaopulver darüber streuen und sofort genießen.