

# Dalgona Eiskaffee low sugar

Zutaten für 2 Portionen à 227 kcal

- ⑦ 1-2 EL Instantkaffeepulver (siehe Tipp)
- ⑦ 1 EL Zucker
- ⑦ 2 EL heißes (!) Wasser
- ⑦ 4 kleine Kugeln Vanille-Eis (Eis mit Bourbon-Vanille vom Diskonter ist erstaunlich gut)
- ⑦ 100 ml Halbfettmilch

Das Kaffeepulver, den Zucker und das heiße Wasser mit einem Handmixer 4 Minuten auf höchster Stufe schaumig schlagen, bis sich eine fluffige, helle Creme gebildet hat.

Das Vanilleeis und die eiskalte Milch in zwei Gläser fllen, die Dalgona-Creme darüber verteilen.

**Mein Tipp:** Verwenden Sie wirklich hochwertigen Instantkaffee – je nach gewünschter Stärke 1-2 Esslöffel! Der Geschmack von 100% Arabica-Kaffee macht sich auch hier bezahlt. Ich habe verschiedene Marken ausprobiert – die meisten sind einfach nur scheußlich. Auch die Produkte des Schweizer Kaffeekonzerns schmecken meinem Gaumen nicht. Ich schwöre auch den Bio-Kaffee von dennree (Denns-Supermarkt) – ist zwar etwas teurer aber wirklich gut! Übrigens bekomme ich für diesen Tipp weder Geld noch Gratiskaffee ☺

