



Benötigte Zutaten

Kaffeemilchschaum

1.5 EL Instant Kaffeepulver

1 EL Zucker (optional)

1 Handvoll Eiswürfel oder Crushed Ice

200 ml **Premium Frühstücks-Heumilch (kalt)**

Kakaomilchschaum

2 EL Kakaopulver ungesüßt

1.5 EL Zucker

1 Handvoll Eiswürfel Crushed Ice

200 ml **Premium Frühstücks-Heumilch (kalt)**

Heidelbeermilchschaum

100 g Heidelbeeren (frisch oder gefroren)

1 TL Zucker

1 Handvoll Eiswürfel oder Crushed Ice

200 ml **Premium Frühstücks-Heumilch (kalt)**

Geeiste Milchschaumvariationen

Ein Rezept von Michaela von www.flowersinthesalad.com

Anleitung

Kaffeemilchschaum

1. Kaffeepulver, Zucker, Eiswürfel und 100 ml Milch in einen guten Mixer geben und mind. 30 Sekunden mixen, bis das Eis sehr fein ist.
2. Währenddessen die restliche Milch mit einem Milchschaumer kalt aufschäumen.
3. Das Kaffeeeis auf 2 Gläser aufteilen. Den Milchschaum darauf verteilen und sofort servieren.

Kakaomilchschaum

4. Kakaopulver, Zucker, Eiswürfel und 100 ml Milch in einen guten Mixer geben und mind. 30 Sekunden mixen, bis das Eis sehr fein ist.
5. Währenddessen die restliche Milch mit einem Milchschaumer kalt aufschäumen.
6. Das Kakaoeis auf 2 Gläser aufteilen. Den Milchschaum darauf verteilen und sofort servieren.

Heidelbeermilchschaum

7. Heidelbeeren, Zucker, Eiswürfel und 120 ml Milch in einen guten Mixer geben und einige Sekunden mixen, bis das Eis sehr fein ist.
8. Währenddessen die restliche Milch mit einem Milchschaumer kalt aufschäumen.
9. Das Heidelbeereis auf 2 Gläser aufteilen. Den Milchschaum darauf verteilen und sofort servieren.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
flowersinthesalad.com