



Bailey`s Eiskaffee mit Schokolade

mit Vanilleeis und Schlagsahne

🕒 15 min Zubereitungszeit

🕒 5 min Kochzeit

🔥 489 kcal pro Portion

••• Leicht

🇩🇪 Deutsche Küche

🌐 International



Zutaten

2 Portionen

3 Tütchen für ca. 400ml Espresso, instant

50 g Vollmilch Schokolade

2 TL Zucker, braun

100 ml Baileys

100 ml Bio Milch

150 Schlagsahne

4 Kugeln Eis, Vanille

Kakaopulver zum Ausdekorieren

Eiswaffeln zum Ausdekorieren

Zubereitung

- 1 Instant ESPRESSOPULVER mit 400ml kochendem Wasser übergießen. Schokolade klein hacken und in heißem Kaffee auflösen. Zucker einrühren und anschließend vollständig abkühlen lassen.
- 2 Abgekühlten Kaffee mit Bailey`s und Milch verrühren.
- 3 Schlagsahne steif schlagen.
- 4 In 2 große Gläser, je 2 Kugeln Vanilleeis legen, mit dem Bailey`s Kaffee Gemisch übergießen. Mit geschlagener Sahne abschließen. Sahne mit Kakaopulver bestäuben und mit einer Waffel ausdekorieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	476kJ /114kcal	2.047kJ /489kcal
Fett	6g	27g
davon gesättigte Fettsäuren	3g	15g
Kohlenhydrate	10g	43g
davon Zucker	10g	43g
Eiweiß	2g	7g
Salz	0g	0g