

Reste von Kaffee, Kakao und Fruchtsaft für Kaltgetränke und Fruchteis



Frieren sie Reste von Kaffee, Fruchtsaft und Kakao als Eiswürfel ein. Sobald die Eiswürfel gefroren sind, kann man sie in Tiefkühlbeutel nach Sorten getrennt aufbewahren.

Verwendung:

Eiskaffee mit Kaffee-Eiswürfel oder Kakao-Eiswürfeln

Kaffee-Eiswürfel und 1 Tasse frisch gebrühter Kaffee je nach Wunsch mit Zucker verrühren. Dann 1-2 Kugeln Vanilleeis dazu. So kann man an heißen Tagen immer schnell eine Leckerei zaubern. Mit Kakao-Eiswürfeln wird`s schokoladig.

Eiskakao mit Kakao-Eiswürfeln

für Kinder gibt`s die „Eiskaffee-Variante“ mit frischer Milch und Kakao-Eiswürfeln.

Bailees mit Kaffee-Eiswürfel oder Kakao-Eiswürfeln

jeder Kaffee- oder Schokolikör lässt sich mit den Eiswürfeln prima aufpeppen.

Trinkwasser oder kalter Fruchtetee mit Fruchtsaft-Eiswürfel

Jedes stille Wasser oder kalter Früchtetee lässt sich mit Fruchtsaft-Eiswürfeln nicht nur kühlen sondern auch geschmacklich aufwerten. Noch ein Zweiglein frische Pfefferminze, Zitronenmelisse oder Australische Zitronenmelisse dazu. Perfekt.

Fruchteis:

Pürieren sie ein paar frische Früchte und fülle sie mit übrig gebliebenem Fruchtsaft auf. Anschließend in Eisförmchen für Eis am Stiel einfrieren. So haben sie leckeres und obendrein gesundes Fruchteis hergestellt. Die Zuckermenge können sie selbst steuern.