

SNICKERS-Eiscreme-Coffee-Float **REZEPT**

SNICKERS-Eiscreme-Coffee-Float



<?xml version="1.0"?> ZEIT

20 Min.

ZUTATEN

7 Artikel

ZUTATEN FÜR

2 Portionen

Entdecken Sie bei SNICKERS das Originalrezept für Eiskaffee mit "Eiskugeleffekt". Bereiten Sie einen Gourmet-Eiskaffee mit Ihrem Lieblings-Schokoriegel zu! TEILEN

- Pinterest (öffnet in neuem Fenster)
- Facebook (öffnet in neuem Fenster)
- Twitter (öffnet in neuem Fenster)
- Download (öffnet in neuem Fenster)
- Print (opens in same window)

ZUTATEN

- 2 EL Erdnussbutter, glatt
- 2 EL Schokoladensoße
- 2 (56 g) SNICKERS Original Eiscreme-Riegel
- 1 1/2 Becher Kaffee, gekühlt
- 1/4 Becher Sprudelwasser
- 2 EL Schlagsahne
- 2 EL Karamellsauce

ANLEITUNG.

1. 1

In der Mikrowelle die Erdnussbutter etwa 30 Sekunden lang erhitzen, bis sie flüssig ist.

2. 2

Erdnussbutter und Schokoladensauce in jedes Glas träufeln.

3. 3

Nimm einen SNICKERS-Eiscreme-Riegel und schneide ihn in zwei Hälften. Nimm den zweiten SNICKERS Eiscreme-Riegel und viertle ihn, bewahre ihn im Gefrierfach auf.

4. 4

Gib je eine Hälfte des SNICKERS-Original-Eiscreme-Riegels in jedes der beiden 12-oz-Gläser.

5. 5

Gieße eine 3/4 Tasse Kaffee und 2 Esslöffel Selters in jedes Glas.

6. 6

Nimm zwei Viertel des Eiscreme-Riegels und stecke sie auf einen Spieß, wiederhole dies mit einem zweiten Spieß.

7. 7

Verteile die Schlagsahne auf den Getränken, stecke einen Spieß in jedes Glas und garniere sie mit Karamellsauce.

8. Tipp

Halte es mit einer Handvoll gefrorener Kaffee-Eiswürfel kühl.

MEHR REZEPTE WIE DIESES.



Süß-salziges SNICKERS-Popcorn Zubereitungszeit 5 Min. Zutaten 6 Artikel **SIEHE EINZELHEITEN** SNICKERS-Mini-Erdness-Butterkuchen. Zubereitungszeit 15 Min. Zutaten 11 Artikel **SIEHE EINZELHEITEN SNICKERS Eiscreme-Brownie-Bomben** Zubereitungszeit 55 Min. Zutaten 5 Artikel SIEHE EINZELHEITEN **SNICKERS-Eiscreme-Kuchen** Zubereitungszeit 30 Min.

Zutaten

8 Artikel

SIEHE EINZELHEITEN

Source URL: https://www.snickers.de/recipes/snickers-eiscreme-coffee-float