



SNICKERS-Eiscreme-Coffee-Float  
REZEPT

## SNICKERS-Eiscreme-Coffee-Float



**ZEIT** 20 Min.  
**ZUTATEN** 7 Artikel  
**ZUTATEN** 2 Portionen  
**FÜR**

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

### 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. In der Mikrowelle die Erdnussbutter etwa 30 Sekunden lang erhitzen, bis sie flüssig ist.
2. Erdnussbutter und Schokoladensauce in jedes Glas träufeln.
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. Gib je eine Hälfte des SNICKERS-Original-Eiscreme-Riegels in jedes der beiden 12-oz-Gläser.
5. Gieße eine 3/4 Tasse Kaffee und 2 Esslöffel Selters in jedes Glas.
6. Nimm zwei Viertel des Eiscreme-Riegels und stecke sie auf einen Spieß, wiederhole dies mit einem zweiten Spieß.
7. Verteile die Schlagsahne auf den Getränken, stecke einen Spieß in jedes Glas und garniere sie mit Karamellsauce.
8. Halte es mit einer Handvoll gefrorener Kaffee-Eiswürfel kühl.

---

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