

# Hier und heute



## Erfrischende Kaffee-Getränke

Mit Kaffee kann man viel mehr machen als Cappuccino, Milchkaffee oder Latte Macchiato. Ernährungsexpertin Anja Tanas präsentiert tolle Rezept-Ideen: Coffee Soda, Coffee-Slush, Bumble Coffee, Kaffee-Karamell-Frapp mit Banane.

### Rezept

#### Coffee Soda

Ein sehr erfrischend-sprudelndes Sommergetränk, das schnell gemacht ist und eine Tasse Kaffee gut ersetzen kann – kein Wunder, dass dieser Mix zum Hit in den sozialen Medien wurde. Wer möchte schmeckt mit Sirup oder sogar mit etwas Milch ab.

#### Zutaten für ein Glas (0,3 l)

- 3-4 Eiswürfel
- 150 ml Mineralwasser mit viel Kohlensäure oder Club Soda
- 1 Spalte Bio-Limette
- 100 ml kalter Kaffee
- Sirup nach Belieben z.B. Nuss-, Vanille oder Kaffeegeschmack oder Ahornsirup

#### Zubereitung

Eiswürfel in ein Glas geben und das Wasser angießen. Bio-Limette leicht anpressen und hinzufügen. Kaffee in das Glas gießen und den Drink sofort genießen.

Wer mag, gibt etwas Sirup hinzu und rührt den Drink vor dem Genuss einmal gut um.

### Rezept

#### Coffee-Slush

Dieses halbgefrorene Trinkeis mit Kaffeegeschmack ist ein leckerer Muntermacher an heißen Tagen. Einfach nur Eis, Kaffee und Süße nach Belieben in den Mixer geben und im Nu ist der eiskalte Slush fertig.

#### Zutaten für ein Glas (circa 0,4 l)

- 0,3-Liter-Glas mit Eiswürfeln gefüllt
- 50 ml starker kalter Kaffee
- 1 EL Ahornsirup
- 0,5 TL Bourbon-Vanillepaste

#### Zubereitung

Eiswürfel, Kaffee, Sirup und Vanillepaste in einen Mixer geben und kurz mixen, bis die Eiswürfel zerkleinert sind.

**Tipp:** Ist der Slush zu fest, mehr Kaffee, ist er zu flüssig, mehr Eis hinzufügen.

In ein Glas füllen und sofort servieren – am besten mit einem langstieligen Löffel oder einem Trinkhalm.

### Rezept

#### Bumble Coffee

Da trinkt das Auge fröhlich mit, die zwei Schichten sehen super aus im Glas! Der Name Bumble Coffee heißt übersetzt „Hummel Kaffee“ – das passt! Die fruchtige Orangen-Note trifft auf herben Kaffee – ein spannender Mix.

### **Zutaten für ein Glas (0,2 l)**

- 30 ml Espresso
- 100 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 4 Eiswürfel

### **Zubereitung**

Espresso zubereiten. Orange auspressen und in ein Glas geben. 3 bis 4 Eiswürfel hinzufügen. Den Espresso ganz langsam darüber gießen, sodass sich zwei Schichten bilden.

**Tipp:** Geling-Garantie gibt es, wenn man den Kaffee über einen Löffelrücken laufen lässt. Sofort genießen – aber vorher umrühren.

### **Rezept**

#### **Kaffee-Karamell-Frapp mit Banane**

„Frappuccino“ ist ein Verkaufsschlager einer US-amerikanischen Kaffeehauskette und im Internet kursieren unzählige leckere [Rezepte](#), die das kühle und sehr cremige Kaffeegetränk nachahmen. Der Clou: Mit Obst wie Banane oder Beeren kann man in Sachen Gesundheit, Geschmack und Konsistenz noch einen draufsetzen.

### **Zutaten für ein 0,4 l-Glas**

- 1 doppelter Espresso
- 30 g Schlagsahne
- 100 ml Milch
- ½ kleine, reife Banane
- 1 EL Karamellsauce und etwas mehr für die Deko
- 4-8 Eiswürfel – je fester der Drink sein soll, desto mehr Eis benötigt man

### **Zubereitung**

Espresso zubereiten und etwas abkühlen lassen. Sahne sehr steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Tülle geben. Milch, Espresso, Banane, Karamellsauce und Eiswürfel in einen Standmixer geben und zu einem gleichmäßigen, schaumigen Getränk verarbeiten. Kaffee-Drink in ein Glas füllen und eine schöne Sahnehaube obenauf anrichten. Etwas Karamell dekorativ darüber träufeln.

**Tipp:** Karamellsauce ist schnell und einfach selbstgemacht. Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen, dann einen guten Schuss Wasser oder flüssige Sahne hinzufügen und alles so lange köcheln und rühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Ggf. noch etwas mehr Flüssigkeit hinzufügen oder die Sauce noch etwas länger einkochen lassen.