

Genießen

Kevin Bandel

Donnerstag, 21.08.2025

Frozen Kokos-Latte

Für 2 Gläser

Zutaten

200 ml heißes Wasser
Espressopulver
500 g Crushed Eis
300 ml Kokosmilch

Außerdem:

Espresso-Herdkännchen (ca. 200 ml Inhalt)
Standmixer oder Stabmixer
2 Latte-macchiato-Gläser (à 300-350 ml Inhalt)
2 Trinkhalme

Zubereitung

1. Heißes Wasser in das Herdkännchen füllen und das Sieb des Kännchens leicht gehäuft mit Espressopulver füllen. Das Herdkännchen verschließen und den Espresso im Kännchen bei mittlerer Hitze aufbrühen.
2. Inzwischen das Crushed Eis zusammen mit der Kokosmilch in einen Standmixer geben und mixen bis eine dicke Eismasse entsteht.

Kevin Bandels Tipp: Bitte darauf achten, Crushed Eis zu verwenden, da ansonsten der Mixer beschädigt werden kann.

3. Das Kokoseis in 2 Latte-macchiato-Gläser verteilen und anschließend jeweils einen Espresso auf das Eis gießen.
4. Mit Trinkhalm servieren, damit das verzehrfertige Getränk umgerührt werden kann.

Kevin Bandels Tipp: Auf diese typische Weise wird das Getränk in asiatischen Gegenden getrunken, man kann aber statt der Kokosmilch andere Milchalternativen verwenden oder auch mit Kuhmilch machen.