

Karamell-Eiskaffee mit Arla Pro® JÖRD Haferdrink



<https://assetfarm.arla.com/media/?mediaId=273EF6EF-45E0-4C5B-8540B37CDA03333A>



Zutaten für 10 Portionen:

- 170 g Zucker
- 150 ml Wasser
- 10 g Vanillepulver
- 200 ml kalter, starker Espresso
- 1,6 l kalter JÖRD Haferdrink
- 40 Eiszügel

Zubereitung

Den Zucker in einem Topf mit dickem Boden bei mittlerer Hitze schmelzen, bis er goldbraun ist. Den Topf vom Herd nehmen und Wasser und Vanillepulver hinzufügen. Den Topf wieder auf den Herd stellen und rühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat und die Mischung dünnflüssiger Karamell ist. Den Kaffee hinzufügen und die Mischung abkühlen lassen. Das Karamell mit dem aufgeschäumten Haferdrink vermischen und den Eiskaffee in Gläsern mit Eiszügel servieren.

Gut zu wissen:

Arla Pro® Haferdrink JÖRD eignet sich hervorragend für alle Barista Drinks, egal ob kalt oder heiß. Mit seinem feinporigen Schaum begeistert er alle Gäste.