Dalgona Coffee

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Wasser	2 EL
Kaffee, löslich	2 EL
Zucker	2 EL
Milch	150 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Wasser aufkochen und heiß in einer Schüssel mit Kaffeepulver und Zucker vermengen. Mit einem Milchaufschäumer oder Handrührgerät mit Schneebesen ca. 5–8 Min. kräftig aufschlagen, bis ein hellbraun-cremiger Schaum entsteht.

2. In ein Glas kalte Milch füllen und Kaffee-Schaum daraufgeben.

Zum Wohl!

Tipp: Verwende für deinen Dalgona Coffee unbedingt löslichen Kaffee. Wenn du keinen Milchaufschäumer besitzt, schüttle die Masse in einem Einmachglas kräftig auf oder verwende einen Schneebesen. Glas nach Belieben mit Eiswürfeln auffüllen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	220 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	5 g