



## Cold Brew Eiskaffee mit Mandelmilcheiswürfeln & O'CIN

### Für die Eiswürfel:

50g Mandelmus  
10g flüssiger Honig  
200 ml ungesüßte Mandelmilch  
1/2 Vanilleschote

### Für den Cold Brew Eiskaffee:

200g gemahlener Kaffee  
1 Liter Wasser  
10 ml O'CIN  
Mandelmilcheiswürfel & etwas kalte Mandelmilch

### Für die Eiswürfel:

Das Mark der Vanilleschote auskratzen und zusammen mit dem Mandelmus, der Mandelmilch und dem Honig gut verrühren. In eine Eiswürfelform füllen und über Nacht gefrieren lassen.

### Für den Eiskaffee:

Das Kaffeepulver in eine Stempelkanne geben, mit Wasser auffüllen und verrühren. Den Pressstempel herunterdrücken und den Kaffee je nach gewünschten Stärkegrad 8-15 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Ist der Cold Brew Kaffee durchgezogen mit einem Kaffeefilter filtern.

Nun die Gläser mit je 5-6 Mandelmilcheiswürfeln füllen, O'CIN und Cold Brew Kaffee aufgießen. Etwas kalte Mandelmilch aufschäumen und auf dem Cold Brew Eiskaffee servieren.