



Dalgona Coffee - auch mit Birkenzucker und koffeinfrei

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Rezept für: 2 Portionen

Zutaten:

2 EL Zucker (oder Vanillezucker)
oder Birkenzucker (Xylit)
2 EL heißes Wasser (fast kochend)
2 EL Kaffeepulver, Instant (mit
Koffein oder koffeinfrei oder auch
gemischt)

Außerdem:

2x 125 - 200 ml Milch (evtl.
Eiswürfel, falls es Eiskaffee mal anders
werden soll).

Zubereitung:

Zubereitung mit Zucker - mit dem Thermomix®, Handmixer oder einem Schneebesen:

Alle Zutaten (außer der Milch) zu gleichen Teilen im Thermomix (Schmetterling, 4 Minuten/Stufe 3), einer anderen Küchenmaschine oder mit einem Handmixer steif und cremig rühren. Mit dem Schneebesen geht auch, aber man muss sehr ausdauernd rühren. :)

Schaum auf die Milch geben und servieren.

Zubereitung kalorienreduziert mit Birkenzucker:

Da der Birkenzucker ein bisschen mehr Zeit zum Auflösen braucht, wird er zuerst mit dem heißen Wasser noch ein bisschen erwärmt bis er sich aufgelöst hat:

Birkenzucker mit Wasser zu gleichen Teilen unter rühren auflösen lassen (Thermomix ca. Schmetterling/1 Minute/50°C). Sobald sich der Birkenzucker im Wasser gelöst hat,

Kaffee zugeben und im Thermomix (Schmetterling, 4 Minuten/Stufe 3), einer anderen Küchenmaschine oder mit einem Handmixer steif und cremig rühren. Mit dem Schneebesen geht auch, aber man muss sehr ausdauernd rühren. :)

Schaum auf die Milch geben und servieren.

Das Verhältnis der Zutaten für den Schaum muss gleich bleiben, sonst wird es nicht schaumig oder der Schaum ist nicht stabil genug.

Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/dalgona-coffee-auch-mit-birkenzucker-und-koffeinfrei/>