



TWIX® Kaffee-Frappé
REZEPT

TWIX® Kaffee-Frappé



Dauer

10 min

Zutaten

7 Stück

Ergibt

8 Portionen

Dieses eisgekühlte TWIX®-Kaffeemischgetränk ist ein angenehmer und leckerer Genuss gegen die Sommerhitze.

TEILEN

- [Pinterest \(öffnet neues Fenster\)](#)
- [Facebook \(öffnet neues Fenster\)](#)
- [Twitter \(öffnet neues Fenster\)](#)
- [Download \(öffnet neues Fenster\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

Portionen

- 3 Tassen stark gebrühter Espresso oder stark gebrühter Kaffee, abgekühlt
- 1 1/2 Tassen Milch mit 2 % Fettgehalt
- 1/4 Tasse Kristallzucker
- 2 normale (je 50 g) TWIX®-Riegel, zerkleinert und geteilt
- 4 Tassen Eiswürfel
- 1/2 Tasse geschlagene Sahne mit 35 % Fettgehalt
- 3 EL Karamellsoße

Anleitungen

1.
In einem Mixer Espresso, Milch, Zucker, die Hälfte der gehackten TWIX® und das Eis zu einer glatten Masse vermengen.
2.
Auf 8 Gläser verteilen.
3.
Mit Schlagsahne und den restlichen gehackten TWIX® dekorieren und anschließend mit Karamellsoße beträufeln.
4.
Tipp: Einen extra starken Frappé erhältst du, wenn du aufgebrühten Kaffee in Eiswürfelformen einfrierst und diese als Eiswürfel benutzt.

MEHR REZEPTE ENTDECKEN



[TWIX® Müsliriegel](#)

Zeitaufwand

1,5 Stunden

Portionen

13 Stück

[DETAILS](#)



[TWIX® Dulce de Leche-Brownies](#)

Zeitaufwand

1 Stunde

Portionen

10 Stück

[DETAILS](#)



TWIX® Apfelkuchen-Riegel

Zeitaufwand

1,5 Stunden

Portionen

12 Stück

[DETAILS](#)



TWIX® Bananensplit-Kuchen

Zeitaufwand

2 Stunden

Portionen

9 Stück

[DETAILS](#)

Source URL: <https://www.twix.com/de/rezepte/kaffee-frappe>