



TWIX® Kaffee-Frappé  
REZEPT

## TWIX® Kaffee-Frappé



<b>Dauer</b>	10 min
<b>Zutaten</b>	7 Stück
<b>Ergibt</b>	8 Portionen

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

### 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.

---

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