

Zubereitung

Greek Cold Coffee

Man braucht einen Mixbecher (Schüttelbecher), in welchem alle Zutaten gut geschakt werden können. Z.B. den "Mix-Fix" von [Tupperware](#) (vgl. [Blick in die Küche](#)). Ersatzweise geht auch ein ein dicht schließendes Schraubglas, das groß genug ist.

Falls die gewünschte Menge zu viel ist für den vorhandenen Schüttelbecher, so kann man auch noch kalte Milch später in die einzelnen Gläser dazu gießen. Das Wasser allerdings sollte schon vollständig drin sein, wegen der Schaumbildung.

Man nehme:

3 geh. Teel. [Nescafé](#) oder auch grobkörniger Instant-Kaffee von "Kaffee Hag" (vgl. [Blick in die Küche](#))

5 geh. Teel. Zucker (Menge natürlich je nach Gusto, bei uns sind's halt 5 Teelöffel)

1 1/2 Tassen kaltes Wasser

1 1/2 Tassen kalte Milch

3 Eiswürfel

Alles im Mixbecher ca. 1/2 min. schütteln, bis Zucker und Kaffee aufgelöst sind und sich etwas Schaum gebildet hat.

Vielleicht ist es auch besser, die Milch erst nach dem Schütteln ins Glas zu gießen, da sie beim Shaken die Stabilität der Schaumbildung beeinträchtigt. Andererseits kann der Schaum auch lästig sein. Das muß jeder für sich selber herausfinden. [Oben im Glas](#) ist meiner Ansicht nach der Schaum ganz ok.

Schließlich mindestens 3 Eiswürfel in ein großes Glas geben (z.B. ein Bierglas, wie auf [dem Foto oben](#)) und den geschüttelten Cold-Coffee reingießen. Dicken Strohhalm nicht vergessen!