



## EISKAFFEE

*Für 1 Glas:*

150 ml normaler oder  
entkoffeinierter Kaffee (alternativ:  
Getreide- oder Lupinenkaffee)  
3–4 Medjool-Datteln nach  
Geschmack  
1 EL ungesüßtes Mandelmus  
(alternativ: Cashewmus)  
200 g Eiswürfel  
Etwas Zimt zum Bestäuben

*Zeitaufwand:*

5 Minuten plus Einweich- und  
Abkühlzeit

Kaffee brühen, 150 ml abmessen und abkühlen lassen. Zur gleichen Zeit die Datteln in eine Schüssel geben, mit heißem Wasser übergießen und ziehen lassen, bis auch der Kaffee kalt ist.

Die Datteln entkernen und zusammen mit kaltem Kaffee, Mandelmus und Eiswürfeln in einem leistungsstarken Standmixer cremig pürieren. In ein Glas füllen und mit Zimt bestäuben.

**WELLCUISINE-TIPP:** wer möchte, kann vor dem Mixen noch ein paar gesunde Pulver hinzufügen wie zum Beispiel Maca oder Reishipulver.