

Veganer Dalgona Kaffee



Dieses Getränk ist wohl DAS Trendgetränk 2020 und wird vor allem auf Tik Tok und Instagram gehypt: kein Wunder! Denn fotogen ist der aufgeschlagene Kaffeeschaum des auch "Whipped Coffee"

genannten Kultgetränks allemal! Allerdings ist er auch extrem zuckerhaltig und nach dem Originalrezept weder vegan noch stark koffeinhaltig ... und wenn ich schon nur einen Kaffee am Tag trinke, dann darf der mich auch ruhig etwas wach machen! Deshalb verwenden wir gefrorenen Kaffee statt normaler Eiswürfel: das müßt Ihr natürlich ein paar Stunden vorher vorbereiten. Das virale Trendgetränk wird aber mit normalen Eiswürfeln zubereitet und das scheint ja auch vielen zu schmecken. So haben wir also die letzten Tage etwas experimentiert und UNSEREN perfekten veganen und zuckerfreien Dalgona Kaffee kreiert! Der Schaum ist cremig und doch fest und hat eine perfekte Mischung aus bitter und süß: wer bitter nicht gerne mag, rührt ihn gut unter und erhält so einen leckeren Eiskaffee. Da der Schaum so viel Koffein enthält, solltet Ihr Kinder wirklich kein bißchen davon naschen lassen: für diesen Fall haben wir auch noch eine zweite Version kreiert, unseren veganen und zuckerfreien Dalgona Getreidekaffee. Mit Getreidekaffee wird der Schaum nicht ganz so steif wie mit Instant Kaffee, dafür ist das Getränk allgemein milder und auch kindertauglich: bestimmt nichts für alle Tage, aber unsere Kleinen hatten viel Freude daran. In beiden Fällen haben wir den Zucker durch Birkenzucker (Xylit) ersetzt: bei Backwaren bin ich oft kein großer Fan davon, aber für zuckerfreien Dalgona Kaffee ist er perfekt. Jetzt aber zu den Rezepten: diese sind jeweils konzipiert für zwei Portionen.

Zutaten für veganen und zuckerfreien Dalgona Kaffee

- 3 EL Instant-Kaffee
- 3 EL Birkenzucker (Xylit)
- 3 EL warmes Wasser
- Kaffee-Eiswürfel oder normale Eiswürfel
- Mandelmilch (oder jede andere Pflanzenmilch Eurer Wahl)

Zutaten für veganen und zuckerfreien Dalgona Getreidekaffee

- 3 EL Malz-Kaffee Instant (oder jeden anderen wasserlöslichen Getreidekaffee)
- 3 EL Birkenzucker (Xylit)
- 3 EL warmes Wasser
- Getreidekaffee-Eiswürfel oder normale Eiswürfel
- Mandelmilch (oder jede andere Pflanzenmilch Eurer Wahl)

- optional: Zimt oder andere Gewürze zum Bestreuen

Bitte immer biologisch angebaute Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung (für beide Versionen)

Den Instant-Kaffee oder den Getreidekaffee zusammen mit dem Birkenzucker und dem warmen Wasser in eine hohes Rührgefäß geben und mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe zu einem cremigen Schaum verrühren: mit dem Handrührgerät dauert das kaum eine Minute, mit dem Schneebesen von Hand ist es wirklich schwer, einen so tollen Schaum hinzubekommen. Wir empfehlen also absolut das Handrührgerät! Der Schaum mit Instant-Kaffee wird richtig steif:

Jetzt gibt man die Eiswürfel nach Wahl in zwei Gläser und gießt bis zum Rand mit Pflanzenmilch auf. Dann wird mit einem Löffel der steife Kaffeeschaum darauf verteilt. Obendrauf mögen wir noch gerne gemahlene Zimt oder Lebkuchengewürz (ja, auch im Sommer!). Und fertig ist der perfekte vegane und zuckerfreie Dalgona Kaffee!

Der Schaum für den Dalgona Getreidekaffe wird trotz Handrührgerät nicht wirklich steif und Ihr braucht wesentlich länger: aber cremig und lecker ist er allemal! Und glaubt mir: auch Kinder freuen sich über das Trendgetränk 2020!